



L'Abbaye de Talloires, mille et une années d'histoires

Laquelle vous raconter...

Celle d'un roi qui créa cette belle abbaye par amour pour sa reine il y a mille ans ?

Celle du célèbre écrivain américain, Mark Twain, qui perdit ses mots pour décrire la beauté de ces lieux ?

Celle de Paul Cézanne, qui malade, y retrouva l'inspiration pour peindre son fameux « Lac d'Annecy » ?

Ou plutôt celle de Jean Reno qui tomba amoureux de ce site pour y devenir son actionnaire...

Notre Chef de cuisine, **Christophe Le Digol**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Gauthier Chaffard**, ce métier a été une évidence depuis toujours. Rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

**Charly**, notre Chef Sommelier depuis des années, partage sa passion des vins et les anecdotes liées à chaque bouteille de notre cave.

Mais ce sont encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Isabelle Chauvris', written in a cursive style.

**Mme Isabelle CHAUVRIS**  
**Directrice Générale**

# LES MENUS

## MENU INSPIRATION

49 EUROS

**Le foie gras de canard français poêlé**

Aux agrumes et poivre Timut

**Le dos de cabillaud au naturel**

Pousses d'épinards et poutargue, beurre de haddock

**L'ananas façon tatin**

Meringue et glace coco curry

## MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

**La coquille Saint-Jacques et l'huître d'Utah Beach**

Marinées au citron combawa, crème Dubarry et caviar d'Aquitaine

**La truite royale confite**

Potimarron orange, sabayon à la cardamome, poudre d'estragon

**La poulette de Bresse « Miéral »**

Bouquetière de petits légumes, sauce Albuféra

**Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

**Finger chocolat lait**

Mangue fraîche à la coriandre, sorbet passion

# MENU

## LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

### **La coquille Saint Jacques et l'huître d'Utah Beach**

Marinées au citron combawa, crème Dubarry et caviar d'Aquitaine

### **Le foie gras de canard français poêlé**

Aux agrumes et poivre Timut

### **La féra du lac d'Annecy rôtie au pain**

Panais et sarrasin grillé, jus de viande au cacao

### **Le pigeonneau laqué façon salmis**

Citron confit, cromesquis de pommes de terre au foin

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Pré dessert**

### **La noix**

Chocolat et glace café

# LA CARTE

## PRÉMIÈRES

<b>La coquille Saint Jacques et l'huître d'Utah Beach marinées au citron combawa</b> Crème Dubarry et caviar d'Aquitaine	<b>29 €</b>
<b>Le foie gras de canard français poêlé, aux agrumes et poivre Timut</b>	<b>27 €</b>
<b>L'escargot de Poisy en fricassée</b> Risotto de pommes de terre et lard de montagne, bouillon d'herbes à l'absinthe	<b>28 €</b>
<b>La tourte végétale aux légumes d'hiver</b> Crème Savagnin (20 minutes de cuisson)	<b>19 €</b>

## MER & LAC

<b>La féra du lac d'Annecy rôtie au pain</b> Panais et sarrasin grillé, jus de viande au cacao	<b>33 €</b>
<b>La sole en cuisson douce</b> Bouillon de topinambours au parmesan et clous de girofle, gnocchi et truffe noire	<b>38 €</b>
<b>Le dos de cabillaud au naturel</b> Pousses d'épinards et poutargue, beurre de haddock	<b>36 €</b>
<b>La truite royale confite</b> Potimarron orange, sabayon à la cardamome, poudre d'estragon	<b>34 €</b>

## LA TERRE

**Le ris de veau pané Panko** 46 €  
Jus Angostura, carottes fanes et polenta au café

**Le pigeonneau laqué façon salmis** 44 €  
Citron confit, cromesquis de pommes de terre au foin

**Le filet de bœuf de la boucherie Bocquet fumé au romarin** 45 €  
Variation de betteraves

**La poulette de Bresse « Miéral » cuite en vessie en deux services** 49 €  
(pour deux personnes) par personne

Premier service : Les suprêmes cuits au jus de truffes,  
Bouquetière de petits légumes, sauce Albuféra

Deuxième service : Les cuisses rôties, sauce périgieux,  
pommes de terre purée en deux textures

## LA CAVE À FROMAGES

**Les fromages de Savoie** 18 €  
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

## DESSERTS

**L'ananas façon tatin**  
Meringue et glace coco curry

**La noix**  
Chocolat et glace café

**Finger chocolat lait**  
Mangue fraîche à la coriandre, sorbet passion

**Soufflé poire Williamine**  
Crème glacée truffes ou sorbet poire vin rouge

**Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier**  
2 personnes minimum

## LES APERITIFS

<b>Verre de Vin Moelleux Découverte</b>	14 €
<b>Verre de Vin Blanc ou Rouge de Savoie</b>	7 €
<b>Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte</b>	10 €
<b>Coupe de Champagne Brut</b>	16 €
<b>Coupe de Champagne Rosé</b>	18 €
<b>Porto 2000 Vintage Smith Woodhouse</b>	15 €

\*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

## LE CAFÉ THÉS & INFUSIONS

<b>Café Espresso Super Crema</b> Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	4 €
<b>Grand choix de thés et d'infusions</b> Thés et Infusions (sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison)	6 €

## LES EAUX MINÉRALES

<b>Badoit – Evian 70 cl</b>	6 €
<b>Orezza 1 L</b>	7 €
<b>Orezza 50 cl</b>	5 €

## LES DIGESTIFS

\*Demandez à notre Sommelier la carte du bar

# INFORMATIONS À PROPOS DE NOS PRODUITS

## NOS PLATS

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits de qualité, soigneusement choisis et préparés selon nos recettes.

L'Abbaye de Talloires a depuis des années le titre de « Maître Restaurateur » qui n'est attribué qu'aux maisons qui pratiquent la cuisine faite sur place par des professionnels confirmés.

## NOS VIANDES

Tous les plats de cette carte, élaborés ou proposés avec de la viande bovine, sont garantis d'origine française.

## NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure selon les saisons une partie des légumes utilisés dans notre cuisine ainsi que tous les aromates pour nos plats et délicieuses infusions de l'Abbaye.

N'hésitez pas à le visiter !

## ALLERGIES

Tous nos plats peuvent contenir du **gluten**, des **traces d'arachides**, et du **lactose**.

Voici la liste des 14 aliments qui doivent être notés, même s'ils ne sont présents que sous la forme de traces :

**Céréales** contenant du gluten : blé, seigle, épeautre, kamut et les produits à base de ces céréales.

**Crustacés** et produits à base de crustacés.

**Œufs** et produits à base d'œuf.

**Poisson** et produits à base de poisson.

**Arachide** et produits à base d'arachide.

**Lait** et produits à base de lait.

**Soja** et produits à base de soja.

**Fruits à coque** : amande, noisette, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistache, noix de macadamia et produits à base de ces fruits.

**Céleri** et produits à base de céleri.

**Moutarde** et produits à base de moutarde.

**Graines de sésames** et produits à base de sésame (Gomasio : sésame grillé et fleur de sel).

**Anhydride sulfureux et sulfites en concentration** de plus de 10mg/kg ou mg/l exprimés en SO<sub>2</sub>. Présent dans **les vins et la moutarde** ainsi que le **lupin** et les **mollusques**.

# MERCI À TOUS NOS FOURNISSEURS

Les écrevisses et poissons du lac d'Annecy

Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les escargots de Philippe HÉRITIER, Domaine des Orchis, à Poisy

Les viandes

Boucherie JARGOT à Faverges

Les volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse

Boucherie BOCQUET à Annecy

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le jardin de l'Abbaye

Les Vergers Saint Eustache

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

La Mère Richard à Lyon

Le pain

Boulangerie « Pan et Gâto » : Mickaël RISPE à Annecy- le-Vieux

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz

Le café Fabien ROQUET

Les Epices « Les Saveurs du Cachemire »