

## L'Abbaye de Talloires, plus de mille ans 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, **Frédéric Claudel**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Nathan Pannetier** 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 toujours les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

**Mme Isabelle Chauvris**  
**Directrice Générale**



## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

**Foie gras de canard des Landes mi-cuit**

Coing et noisette, brioche toastée

**Noix de Saint-Jacques à la plancha**

Mousseline et chips de panais vanillée, grué cacao, pousse de radicchio

**Les fromages de Savoie (en supplément de 10€)**

Affinés par Alain Michel

**La poire de Savoie**

Façon Amandine, sorbet à la faisselle de chèvre de chez Alain Michel, siphon au lait d'amande

## MENU

### COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS (Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives)

**Carpaccio de noix de Saint-Jacques**

Millefeuille de betteraves, salade d'herbes

**Langue d'oiseaux**

Cuisiné comme un risotto, truffe et copeau de Beaufort, écume truffée

**La Grolle de l'Abbaye**

**Pigeon royal rôti**

Salsifis fondant, feuilles de choux de Bruxelles, châtaigne, raisin au Muscat

**Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel

**Le kiwi**

Meringue croustillante, crème de Bresse, brunoise et sorbet kiwi rafraîchit au gingembre et à l'huile d'olive

Pour tout changement de plat dans un menu, un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement  
Pour tout changement de dessert dans un menu, un supplément « prix carte » sera appliqué et devra être demandé lors de la commande

# MENU

## EXCELLENCE

149 EUROS (Menu servi uniquement pour l'ensemble des convive ; la dernière prise de commande est à 13:00 au déjeuner et 20:30 au dîner)

### **Caviar d'Aquitaine**

Mouillette, espuma de pomme de terre et haddock

### **Foie gras de canard des Landes mi-cuit**

Coing et noisette, brioche toastée

### **Carpaccio de noix de Saint-Jacques**

Millefeuille de betteraves, salade d'herbes

### **Langue d'oiseaux**

Cuisiné comme un risotto, truffe et copeau de Beaufort, écume truffée

### **La Grolle de l'Abbaye**

### **Pigeon royal rôti**

Salsifis fondant, feuilles de choux de Bruxelles, châtaigne, raisin au Muscat

ou

### **Noix de Saint-Jacques à la plancha**

Mousseline et chips de panais vanillée, grué cacao, pousse de radicchio

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel

### **Pré-dessert**

### **Dessert à la carte, selon votre envie du moment**

A choisir lors de la commande

Pour tout changement de plat dans un menu, un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement

# LA CARTE

## PRÉMICES

<b>Carpaccio de noix de Saint-Jacques</b>	<b>28€</b>
Millefeuille de betteraves, salade d'herbes	
<b>Œuf bio mollet frit</b>	<b>23€</b>
Poêlée au verjus, copeau et émulsion de cèpes	
<b>Foie gras de canard des Landes mi-cuit</b>	<b>27€</b>
Coing et noisette, brioche toastée	

## TERRE & MER

<b>Noix de Saint-Jacques à la plancha</b>	<b>41€</b>
Mousseline et chips de panais vanillée, grué cacao, pousse de radicchio	
<b>Pigeon royal rôti</b>	<b>47€</b>
Salsifis fondant, feuilles de choux de Bruxelles, châtaigne, raisin au Muscat	
<b>Langue d'oiseaux</b>	<b>39€</b>
Cuisiné comme un risotto, truffe et copeau de Beaufort, écume truffée	

## SAVEURS DU MOMENT

**Tartare de féra mi-fumé** 42€

Crème de céleri, Granny Smith, caviar Baeri

**Filet de bœuf charolais** 48€

En Rossini, pomme soufflée

**Dos de maigre cuit doucement** 41€

Fricassée de topinambour et cèpe, consommé de bœuf, condiment anguille fumée-cébette

**Selle d'agneau en croûte d'herbes** 53€

Pastilla à l'épaule confite, pequillos et coriandre, jus fumé

GARNITURE (une au choix, garniture supplémentaire +9€)

**Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire**

**Poêlée de cèpes**

**Légumes de saison**

**Langue d'oiseau à la truffe et Beaufort**

**La Grolle de l'Abbaye** 8€

## LA CAVE À FROMAGES

**Les fromages de Savoie** 21€

Affinés par Alain Michel

## DESSERTS

**Le kiwi** 19€

Meringue croustillante, crème de Bresse, brunoise et sorbet kiwi rafraîchit au gingembre et à l'huile d'olive

**La poire de Savoie** 19€

Façon Amandine, sorbet à la faisselle de chèvre de chez Alain Michel, siphon au lait d'amande

**Le chocolat** 19€

Croustillant aux pignons de pin et grué de cacao, mousse légère au chocolat 70%, sauce cacao amer, glace au miel de sapin de Haute-Savoie

**Le marron** 19€

En plusieurs textures, praliné noisette à l'ancienne et gel yuzu, crème glacée marron

## LES APÉRITIFS\*

	<b>Verre de Vin Moelleux Découverte</b>		<b>14 €</b>
	<b>Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte</b>		<b>10 €</b>
	<b>Coupe de Champagne Brut</b>		<b>18 €</b>
	<b>Coupe de Champagne Rosé</b>		<b>20 €</b>

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

	<b>Café expresso « Perle Noire »</b>		<b>4 €</b>
	Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil		
	<b>Thé ou infusion</b>		<b>6 €</b>

## LES EAUX MINÉRALES

	<b>Badoit</b>	<b>75 cl</b>	<b>6 €</b>
	<b>Evian</b>	<b>75 cl</b>	<b>6 €</b>
	<b>Châteldon</b>	<b>75 cl</b>	<b>8 €</b>

## LES DIGESTIFS\*

	<b>Génépi</b>	<b>4 cl</b>	<b>10€</b>
	<b>Liqueur Granier Bio</b>	<b>4 cl</b>	<b>14€</b>
	<b>Chartreuse Verte ou Jaune</b>	<b>4 cl</b>	<b>12€</b>
	<b>Chartreuse VEP Verte ou Jaune</b>	<b>4 cl</b>	<b>22€</b>

\*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

# 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, de canard et de pigeon, sont garantis d'origine françaises.

### NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure 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 produit à base de lait.

**Soja** et produit 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 produit 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 VIANDES

Boucherie METZGER

LES POISSONS

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

Armara

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

LE PAIN

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

LES SALAISONS ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE

Maison BAUD à Villaz

Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèces, chèques, Visa, Mastercard, American Express