

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU

LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

Foie gras de canard des Landes mi-cuit rôti

Figue fraîche et sèche, Mondeuse réduite, poivre de Kampot, toast toasté

Dos de cabillaud doré

Coco de Paimpol en mousseline, tomate green zébra, beurre d'anchois, jus de volaille

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

La pomme de Savoie

Confite façon Tatin, cidre de Savoie, glace au sarrasin

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

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

Tartare de féra du lac d'Annecy et poulpe mariné

Vinaigrette au paprika fumé, salade d'herbes, oignons frits

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto aux girolles et au cerfeuil, écume noisette

La Grolle de l'Abbaye

Poitrine de cochon confite 16h

Crème des sauges, gratin de zita, condiment au fenouil

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

La figue

Fraîche et rôtie, riz au lait à la feuille de figuier, réduction au vinaigre balsamique

MENU

EXCELLENCE

149 EUROS

(Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives ;
la dernière prise de commande de ce menu est à 20:30 au dîner)

Caviar d'Aquitaine

Espuma de pomme de terre et haddock, mouillette

Ecrevisse du lac d'Annecy

Salade de haricots verts, amande, sucrine, mangue, vinaigrette bisquée

Œuf bio cuit mollet croustillant

Poêlée de cèpes au verjus, siphon d'épinard, copeaux de cèpes

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto aux girolles et au cerfeuil, écume noisette

La Grolle de l'Abbaye

Dos de cabillaud doré

Coco de Paimpol en mousseline, tomate green zébra, beurre d'anchois,
jus de volaille

ou

Poitrine de cochon confite 16h

Crème des sauges, gratin de zita, condiment au fenouil

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

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

Tartare de féra du lac d'Annecy et poulpe mariné	28€
Vinaigrette au paprika fumé, salade d'herbes, oignons frits	
Œuf bio mollet croustillant	24€
Poêlée de cèpes au verjus, siphon d'épinard, copeaux de cèpes	
Ecrevisse du lac d'Annecy	32€
Salade de haricots verts, amande, sucrine, mangue, vinaigrette bisquée	
Foie gras de canard des Landes mi-cuit rôti	27€
Figue fraîche et sèche, Mondeuse réduite, poivre de Kampot, pain toasté	

TERRE & MER

Dos de cabillaud doré	43€
Coco de Paimpol en mousseline, tomate green zébra, beurre d'anchois, jus de volaille	
Poitrine de cochon confite 16h	41€
Crème des sauges, gratin de zita, condiment au fenouil	
Langue d'oiseaux	39€
Cuisiné comme un risotto aux girolles et au cerfeuil, écume noisette	

SAVEURS DU MOMENT

Contre-filet de bœuf de Normandie maturé (pour 2 convives) 125€

Pressé de pomme de terre et céleri rave, jus de volaille

Pomme de ris de veau de lait doré 53€

Mousseline de pomme terre truffée, jus perlé

Omble chevalier au beurre d'algue 53€

Ecume citron-verveine, artichaut poivrade, condiment caviar d'Aquitaine et salade d'herbes

Aiguillette de sériole rôti 43€

Condiment grenobloise, salade de sucrine et haricot vert, jus de volaille

GARNITURE (supplément de 9€ chacune)

Mousseline de pomme de terre à la brisure de truffe noire

Girolle au cerfeuil

Mousseline de pomme de terre nature

Langue d'oiseaux à la truffe d'été

Coco de Paimpol

La Grolle de l'Abbaye 8€

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de notre région 23€

Affinés par Alain Michel et Pochat

DESSERT

Le cacao et le champignon 19€

Cèpe et chocolat, praliné noisette

La pomme de Savoie 19€

Confite façon Tatin, cidre de Savoie, glace au sarrasin

La figue 19€

Fraîche et rôtie, riz au lait à la feuille de figuier, réduction au vinaigre balsamique

Le dessert du sommelier 19€

Autour du raisin blanc et du vin de Savoie

LES APÉRITIFS*

Verre de Vin Moelleux Découverte	14€
Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	11€
Coupe de Champagne Brut	20€
Coupe de Champagne Rosé	20€

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

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

LES EAUX MINÉRALES

Evian	75 cl	7€
Châteldon	75 cl	8€

DÉBUT ET FIN DE REPAS*



Pastis, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	7.5€
Liqueur Bio, Granier	4 cl	14€
Gin, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	14€
Malt Fleur de Bière, Distillerie St-Esprit	4 cl	16€
Eau de Vie de Poire, Distillerie St-Esprit	4 cl	22€

*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 cochon et de volaille, 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 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 SO₂.
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

Maison Reynaud

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

La Crèmerie Pochat

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