

## 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

#### **Gaspacho de petits pois à la sarriette**

Sérac frais, salade d'oignons nouveaux, copeaux de radis, croustille de pain maïs

#### **Dos de lieu jaune à la plancha**

Condiment olive, tomate et câpre, artichaut poivrade au pesto basilic, pousse de riquette

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Le chocolat en « chaud-froid »**

Moelleux et croustillant, parfait glacé à la fève de cacao, mousse 80% chocolat tiède

## MENU

### COULEURS DE CÉZANNE

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

#### **Tartare de féra du lac d'Annecy**

Pomélo, avocat grillé, vinaigrette ajo bianco, oignon rouge en pickles

#### **Langue d'oiseaux « verte »**

Cuisiné comme un risotto à l'asperge verte, écume végétale, tuile parmesan

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

#### **Suprême de volaille Label Rouge rôti**

Pressé de pomme de terre croustillante citronnée, girolle au cerfeuil, jus parfumé à la réglisse

#### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **La fraise dans ses états**

En plusieurs textures, rafraîchie aux herbes, siphon de faisselle

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 de ce menu est à 13:00 au déjeuner et 20:30 au dîner)

#### **Caviar d'Aquitaine**

Mouillette, espuma de pomme de terre et haddock

#### **Foie gras mi-cuit rôti par nos soins**

Condiment fraise et rhubarbe, crème de Balsamique, pain bûcheron toasté

#### **Œuf mollet**

Asperge verte, girole, écume lactée soja au vin de Savoie

#### **Langue d'oiseaux « verte »**

Cuisiné comme un risotto à l'asperge verte, écume végétale, tuile parmesan

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

#### **Dos de lieu jaune à la plancha**

Condiment olive, tomate et câpre, artichaut poivrade au pesto basilic,  
pousse de riquette

ou

#### **Suprême de volaille Label Rouge rôti**

Pressé de pomme de terre croustillante citronnée, girolle au cerfeuil,  
jus parfumé à la réglisse

#### **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

## LA CARTE

### PRÉMICES

<b>Tartare de féra du lac d'Annecy</b>	<b>28€</b>
Pomélo, avocat grillé, vinaigrette ajo bianco, oignon rouge en pickles	
<b>Œuf mollet</b>	<b>24€</b>
Asperge verte, girole, écume lactée soja au vin de Savoie	
<b>Gaspacho de petits pois à la sarriette</b>	<b>21€</b>
Sérac frais, salade d'oignons nouveaux, copeaux de radis, croustille de pain maïs	
<b>Foie gras mi-cuit rôti par nos soins</b>	<b>27€</b>
Condiment fraise et rhubarbe, crème de Balsamique, pain bûcheron toasté	

### TERRE & MER

<b>Dos de lieu jaune à la plancha</b>	<b>43€</b>
Condiment olive, tomate et câpre, artichaut poivrade au pesto basilic, pousse de riquette	
<b>Suprême de volaille Label Rouge rôti</b>	<b>47€</b>
Pressé de pomme de terre croustillante citronnée, girolle au cerfeuil, jus parfumé à la réglisse	
<b>Langue d'oiseaux « verte »</b>	<b>39€</b>
Cuisiné comme un risotto à l'asperge verte, écume végétale, tuile parmesan	

## SAVEURS DU MOMENT

<b>Côte de veau fumé au thym et romarin (pour 2 convives)</b>	<b>82€</b>
Mousseline à la truffe noire	
<b>Filet de bœuf charolais</b>	<b>48€</b>
Salade de sucrine, riquette, copeau de radis et oignon nouveau, jus de cuisson	
<b>Omble chevalier en cuisson douce au beurre d'algue</b>	<b>43€</b>
Condiment aux couteaux, écume iodée, artichaut poivrade	

## GARNITURE (supplément de 9€ chacune)

<b>Mousseline de pomme de terre à la brisure de truffe noire</b>	
<b>Girolle au cerfeuil</b>	
<b>Mousseline de pomme de terre nature</b>	
<b>Langue d'oiseaux à l'asperge verte</b>	

<b>La Grolle de l'Abbaye</b>	<b>8€</b>
------------------------------	-----------

## LA CAVE À FROMAGES

<b>Les fromages de notre région</b>	<b>23€</b>
Affinés par Alain Michel et Pochat	

## DESSERT

<b>La fraise dans ses états</b>	<b>19€</b>
En plusieurs textures, rafraîchie aux herbes, siphon de faisselle	
<b>La cerise et la betterave</b>	<b>19€</b>
Clafouti de cerise, betterave confite au jus de cerise, granité d'estragon	
<b>Le millefeuille des moines</b>	<b>19€</b>
Pâte feuilletée aux céréales, crème légère vanille brûlée, caramel au cidre de Savoie	
<b>Le chocolat en « chaud-froid »</b>	<b>19€</b>
Moelleux et croustillant, parfait glacé à la fève de cacao, mousse 80% chocolat tiède	

## 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	6€
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 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

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