

## 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, **Yohei Hosaka**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

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

**Charly**, notre Chef Sommelier, partage sa passion des vins depuis des années 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

#### **Féra du lac d'Annecy en tartare**

Chou rave, condiment à la fraise

#### **Filet de maigre**

Poireau confit, anguille fumée, condiment à la myrtille, émulsion aux agrumes

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Le chocolat**

Biscuit amande et cacao, siphon lait d'amande et poivre long rouge de Sulawesi, glace à l'amande

## MENU

### L'INSPIRATION VÉGÉTALE\*

79 EUROS

#### **Autour de la carotte**

Condiment au sésame et herbes

#### **Aubergine confite au miso**

Pesto, risotto d'épeautre

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Le chocolat**

Biscuit amande et cacao, siphon lait d'amande et poivre long rouge de Sulawesi, glace à l'amande

\*Par respect du travail de nos chefs de cuisine, ces menus ne sont pas modifiables

# MENU COULEURS DE CÉZANNE

118 EUROS

Composez votre menu en 6 impressions  
au gré de vos envies et inspirations\*\*

## **Féra du lac d'Annecy en tartare**

Chou rave, condiment à la fraise

OU

## **Huître royale pochée**

Condiment de tomate au ponzu, citron caviar

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, carotte

OU

## **Filet de rouget**

Fenouil, jus d'arêtes

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

## **Filet de maigre**

Poireau confit, anguille fumée, condiment à la myrtille, émulsion aux agrumes

OU

## **Carré d'agneau**

Aubergine fumée, broccoletti, sauce au géranium

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le chocolat**

Biscuit amande et cacao, siphon lait d'amande et poivre long rouge de Sulawesi,  
glace à l'amande

OU

### **Autour des rosacées**

Pêche blanche, yaourt jasmin, écume de lait infusé au riz,  
glace au miel brûlé et jasmin

OU

### **Le shiso et concombre**

Gel kiwi, eau de concombre, sorbet citron vert et shiso

\*\*Merci de choisir une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert

# MENU DE DÉGUSTATION EXCELLENCE\*\*\*

149 EUROS

Laissez-vous exalter et surprendre par les saveurs de la cuisine de nos chefs Yohei Hosaka et Isabelle Mottier

## **Huître royale pochée**

Condiment de tomate au ponzu, citron caviar

## **Féra du lac d'Annecy en tartare**

Chou rave, condiment à la fraise

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, carotte

## **Filet de maigre**

Poireau confit, anguille fumée, condiment à la myrtille, émulsion aux agrumes

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

## **Filet de bœuf maturé**

Condiment de légumes grillés, jus à la sauge

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le chocolat**

Biscuit amande et cacao, siphon lait d'amande et poivre long rouge de Sulawesi, glace à l'amande

ou

### **Autour des rosacées**

Pêche blanche, yaourt jasmin, écume de lait infusé au riz, glace au miel brûlé et jasmin

ou

### **Le shiso et concombre**

Gel kiwi, eau de concombre, sorbet citron vert et shiso

\*\*\*Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives  
La dernière prise de commande de ce menu est à 21:00 pour le dîner

# LA CARTE

## PRÉMICES

<b>Féra du lac d'Annecy en tartare</b>	<b>28€</b>
Chou rave, condiment à la fraise	
<b>Huître royale pochée (3 pièces)</b>	<b>26€</b>
Condiment de tomate au ponzu, citron caviar	
<b>Filet de rouget</b>	<b>33€</b>
Fenouil, jus d'arêtes	
<b>Autour de la carotte</b>	<b>24€</b>
Condiment au sésame et herbes	

## TERRE & MER

<b>Filet de maigre</b>	<b>44€</b>
Poireau confit, anguille fumée, condiment à la myrtille, émulsion aux agrumes	
<b>Carré d'agneau</b>	<b>51€</b>
Aubergine fumée, broccoletti, sauce au géranium	
<b>Filet de bœuf mûré</b>	<b>58€</b>
Condiment de légumes grillés, jus à la sauge	
<b>Aubergine confite au miso</b>	<b>38€</b>
Pesto, risotto d'épeautre	

## LA CAVE À FROMAGES

<b>Les fromages de Savoie</b>	<b>23€</b>
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

## DESSERTS

<b>Le chocolat</b>	<b>19€</b>
Biscuit amande et cacao, siphon lait d'amande et poivre long rouge de Sulawesi, glace à l'amande	
<b>Autour des rosacées</b>	<b>19€</b>
Pêche blanche, yaourt jasmin, écume de lait infusé au riz, glace au miel brûlé et jasmin	
<b>Le shiso et concombre</b>	<b>19€</b>
Gel kiwi, eau de concombre, sorbet citron vert et shiso	

Un accord met et vin vous est proposé par nos sommeliers

Service en 7 verres 90€

Service en 5 verres 65€

Accord sans alcool

Service en 7 verres 60€

Service en 5 verres 40€

## LES APÉRITIFS\*

|| Verre de Vin Moelleux Découverte 15€

|| Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte 12€

|| 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

|| Thonon 75 cl 8€

|| Châteldon 75 cl 9€

## 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 et de volaille, sont garantis d'origine française.

#### NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le jardin aromatique de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure tous les aromates pour nos plats.

N'hésitez pas à le visiter !

#### ALLERGIES

Nous mettons à disposition, sur demande à l'entrée du restaurant, la liste des allergènes présents dans les plats préparés de notre carte.

## MERCI

### À TOUS NOS FOURNISSEURS

#### LES VIANDES

Alp'viandes

JA Gastronomie Savoie Mont-Blanc

#### LES POISSONS

Terrazur

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

#### LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Côté Frais

Les champs des possibles

#### 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

Notre restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèce, chèque, Visa, Mastercard, American Express

# COURS D'ŒNOLOGIE

## LA CAVE HISTORIQUE

Révélat l'héritage œnologique de toutes les régions de France et de ses vins réputés, la cave historique de l'Abbaye recèle des trésors insoupçonnés. Sous la conduite de Charly, le sommelier alchimiste, historien et géographe des terroirs vinicoles, sélectionnez un vin : grand cru ou petit producteur, pour tous les budgets... vous avez le choix.

La région des deux Savoie est naturellement mise à l'honneur avec plus de 80 références !

Venez découvrir notre carte élue "Meilleure carte de vin de France" pour les restaurants gastronomiques en 2017.

Cours œnologique privatif comprenant une dégustation de 5 vins différents sélectionnés par notre Maître Sommelier Charly, accompagnée d'un assortiment de produits régionaux (charcuteries et fromages locaux).

Sur le thème de votre choix (cépage, région, découverte...).

Tarif de 1 à 6 personnes

360€

Tarif par personne au-delà de 6 personnes

60€

