RESTAURANT DE L'ABBAYE

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 Pâtissière, **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

Tripadvisor Travellers' Choice Awards Best of the Best 2025

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

RESTAURANT DE L'ABBAYE

Menu

Les Racines de nos Terroirs*

79 EUROS

Truite de l'Ain légèrement fumée
Condiment à la prune umé et à la myrtille

Porcelet d'Auvergne rôti
Choux, purée de coing et jalapeños, jus aux baies d'Andaliman

Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)
Affinés par Alain Michel et Pochat

La poire et la châtaigne
Panna cotta et biscuit à la châtaigne, glace à la fève de tonka,
compotée poire

Menu

L'Inspiration Végétale*

79 EUROS

Betterave confite au jus concentré de tomate
Crème d'umé, purée de betterave à l'huile de noisette, gel gingembre

Légumes du moment rôtis
Sauce au curry vert

Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)
Affinés par Alain Michel et Pochat

Autour de la poire et la châtaigne
Emulsion à la fève de tonka, sorbet et compotée de poire,
tuile et crème à la châtaigne

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

TVA 10% - Service compris

Menu Couleurs de Cézanne

118 EUROS

Composez votre menu en 7 impressions
au gré de vos envies et inspirations**

Féra du lac d'Annecy en gravelax
Raisin noir, radis, jus vert
ou
Carpaccio de Saint-Jacques et sa « Dry-skewer »
Sauce vierge à notre façon et crème de barbe

Quenelle de sandre de la Drôme
Ecrevisse du lac d'Annecy, carotte
ou
Foie gras de canard poêlé
Purée de panais, maïs fumé et son bouillon

La Grolle de l'Abbaye

Omble chevalier en cuisson douce
Feuille de blette fermentée, échalote confite, jus d'arêtes
ou
Porcelet d'Auvergne rôti
Choux, purée de coing et jalapeños, jus aux baies d'Andaliman

Les fromages de Savoie
Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Le maïs en gourmandise
Glace popcorn, crème infusée au maïs, kasha soufflé, crémeux au maïs,
glace au maïs, sauce caramel infusé au maïs torréfié
ou
La forêt chocolatée
Brownie au chocolat, champignons poêlés, crémeux au chocolat, siphon au beurre noisette, glace au champignon de Paris, opaline à la morille, truffe fraîche
ou
La poire et la châtaigne
Panna cotta et biscuit à la châtaigne, glace à la fève de tonka,
compotée poire

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

TVA 10% - Service compris

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

Carpaccio de Saint-Jacques et sa « Dry-skewer »
Sauce vierge à notre façon et crème de barbe

Féra du lac d'Annecy en gravelax
Raisin noir, radis, jus vert

Quenelle de sandre de la Drôme
Ecrevisse du lac d'Annecy, carotte

Omble chevalier en cuisson douce
Feuille de blette fermentée, échalote confite, jus d'arêtes

La Grolle de l'Abbaye

Filet de bœuf maturé
Légumes de notre producteur, condiment de légumes de saison grillés,
jus à la sauge

Les fromages de Savoie
Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Le maïs en gourmandise
Glace popcorn, crème infusée au maïs, kasha soufflé, crémeux au maïs,
glace au maïs, sauce caramel infusé au maïs torréfié
ou
La forêt chocolatée
Brownie au chocolat, champignons poêlés, crémeux au chocolat, siphon au beurre noisette, glace au champignon de Paris, opaline à la morille, truffe fraîche
ou
La poire et la châtaigne
Panna cotta et biscuit à la châtaigne, glace à la fève de tonka,
compotée poire

***Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives
La dernière prise de commande de ce menu est à
13 :00 pour le déjeuner et 20:30 pour le dîner

TVA 10% - Service compris

La Carte

Prémices

Féra du lac d'Annecy en gravelax **28€**
Raisin noir, radis, jus vert

Carpaccio de Saint-Jacques et sa « Dry-skewer » **33€**
Sauce vierge à notre façon et crème de barbe

Foie gras de canard poêlé **35€**
Purée de panais, maïs fumé et son bouillon

Betterave confite au jus concentré de tomate **24€**
Crème d'umé, purée de betterave à l'huile de noisette, gel citron

Terre & Mer

Omble chevalier en cuisson douce **44€**
Feuille de blette fermentée, échalote confite, jus d'arêtes

Porcelet d'Auvergne rôti **48€**
Choux, purée de coing et jalapeños, jus aux baies d'Andaliman

Filet de bœuf maturé **61€**
Légumes de notre producteur, condiment de légumes de saison grillés, jus à la sauge

Légumes du moment rôtis **38€**
Sauce au curry vert

La Cave à Fromages

Les fromages de Savoie **23€**
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Desserts

Le maïs en gourmandise **19€**
Glace popcorn, crème infusée au maïs, kasha soufflé, crémeux au maïs, glace au maïs, sauce caramel infusé au maïs torréfié

La forêt chocolatée **19€**
Brownie au chocolat, champignons poêlés, crémeux au chocolat, siphon au beurre noisette, glace au champignon de Paris, opaline à la morille, truffe fraîche

La poire et la châtaigne **19€**
Panna cotta et biscuit à la châtaigne, glace à la fève de tonka, compotée poire

TVA 10% - Service compris

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 » Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	**4€**
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, porcine 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

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz
La Ferme Intégrale
Terrazur

Les Fruits & Légumes

Les marchés locaux
Côté Frais
Les champs des possibles

Les Fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL
La Crémerie 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'Oenologie

La Cave Historique

Révélant 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	420€
Tarif par personne au-delà de 6 personnes	70€