

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

Gaspacho de courgette et basilic

Chèvre frais au thym, olive taggiasche, câpre frit

Dos de cabillaud doré

Mousseline de brocolis, supions à la plancha,
condiment tomate confite, câpre, cébette

Les fromages de Savoie (en supplément de 10€)

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le millefeuille

Crème légère à la vanille, noix de pécan caramélisée

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS (Menu servi à partir de 2 convives minimum)

Foie gras mi-cuit de canard

Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté

Langue d'oiseau aux asperges vertes

Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan

La Grolle de l'Abbaye

Longe de veau

Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le vacherin citron

Crème glacée au yaourt de Savoie et mélisse du jardin

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 convives)

Caviar d'Aquitaine, espuma de céleri vodka

Mouillette

Foie gras mi-cuit de canard

Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté

Féra du lac d'Annecy

Agrumes, avocat, croustille de pain

Langue d'oiseau aux asperges vertes

Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan

La Grolle de l'Abbaye

Dos de cabillaud doré

Mousseline de brocolis, supions à la plancha,
condiment tomate confite, câpre, cébette

ou

Longe de veau

Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel 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

TVA 10% - Service compris

LA CARTE

PRÉMICES

Féra du lac d'Annecy	28€
Agrumes, avocat, croustille de pain	
Gaspacho de courgette et basilic	23€
Chèvre frais au thym, olive taggiasche, câpre frit	
Foie gras mi-cuit de canard	27€
Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté	

TERRE & MER

Dos de cabillaud doré	41€
Mousseline de brocolis, supions à la plancha, condiment tomate confite, câpre, cébette	
Longe de veau	47€
Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé	
Langue d'oiseau aux asperges vertes	39€
Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan	

SAVEURS DU MOMENT

Salade de homard	42€
Haricot vert, amande fraîche, pêche, sucrine, vinaigrette de tête	
Filet de bœuf	48€
Echalote confite à la moutarde de Meaux	
Pigeon au sang	41€
Cresson et pomme soufflée, jus à la cardamome	
Ris de veau du Limousin	53€
Asperge blanche, condiment cresson-noisette	

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

Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire
Asperge blanche rôtie
Légumes de saison
Langue d'oiseau aux asperges vertes

La Grolle de l'Abbaye	8€
------------------------------	-----------

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie	21€
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

DESSERTS

Le millefeuille	19€
Crème légère à la vanille, noix de pécan caramélisée	
Le vacherin citron	19€
Crème glacée au yaourt de Savoie et mélisse du jardin	
Le chocolat	19€
Moelleux tiède, fève de cacao torréfiée, glace au poivre Kâmpôt rouge	
La fraise des bois	19€
Sorbet à la roquette, siphon à la mozzarella de Savoie, tuile de brioche	

LES APÉRITIFS*

	Verre de Vin Moelleux Découverte		14 €
	Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte		10 €
	Coupe de Champagne Brut		18 €
	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

	Badoit	75 cl	6 €
	Evian	75 cl	6 €
	Châteldon	75 cl	8 €

LES DIGESTIFS*

	Génépi	4 cl	10€
	Chartreuse Verte ou Jaune	4 cl	12€
	Chartreuse VEP Verte ou Jaune	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, sont garantis d'origine européenne.

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
Le pigeon au sang d'origine française

LES POISSONS

Anecy Marée
Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux
Fraise & Basilic à Faverges
Les Vergers Saint-Eustache

LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL
Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

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