

L'Abbaye de Talloires, mille et une années 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 encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Isabelle Chauvris
Directrice Générale



Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, Visa, Mastercard,
American Express

MENU INSPIRATION

59 EUROS

Soupe froide de petits pois

Burrata fumée, copeaux de radis et oignon nouveau

Poitrine de cochon fermier confite 16h

Pomme grenaille de Noirmoutier, condiment de chorizo-févette, jus perlé

La rhubarbe

Meringue croustillante, rhubarbe infusée à l'hibiscus en 2 textures,
sorbet fromage blanc de Savoie

LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

Foie gras mi-cuit

Ananas parfumé au poivre de Timut, gel de rhum Plantation

Langue d'oiseau aux morilles

Cuisiné comme un risotto, écume végétale

La Grolle de l'Abbaye

Dos de lieu jaune rôti

Asperge verte cuite et crue, anchois, citron, crème d'asperge

Les fromages de Savoie (en supplément de 10€)

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Brut de Chocolat

Rafraîchie à la cardamome noire, sauce 100% chocolat,
fève de cacao caramélisée

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

COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS

(Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives)

Ceviche de féra du lac d'Annecy

Chou-fleur multicolores, caviar d'Aquitaine

Langue d'oiseau aux morilles

Cuisiné comme un risotto, émulsion végétale

Dos de lieu jaune rôti

Asperge verte cuite et crue, anchois, citron, crème d'asperge

La Grolle de l'Abbaye

Poitrine de cochon fermier confite 16h

Pomme grenaille de Noirmoutier, condiment de chorizo Bellota-févette, jus perlé

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

Ceviche de féra du lac d'Annecy	27€
Chou-fleur multicolores, caviar d'Aquitaine	
Soupe froide de petits pois	21€
Burrata fumée, copeaux de radis et oignon nouveau	
Foie gras mi-cuit	25€
Ananas parfumé au poivre de Timut, gel de rhum Plantation	

TERRE & MER

Dos de lieu jaune rôti	39€
Asperge verte cuite et crue, anchois, citron, crème d'asperge	
Poitrine de cochon fermier confite 16h	47€
Pomme grenaille de Noirmoutier, condiment de chorizo Bellota-févette, jus perlé	
Langue d'oiseau aux morilles	43€
Cuisiné comme un risotto, écume végétale	

SAVEURS DU MOMENT

Salade de lentille corail	39€
Homard européen, vinaigrette passion, riquette, tuile à l'encre de seiche	
Filet de bœuf	47€
Echalote confite à la moutarde de Meaux	
Filet de canette « Miéral »	43€
Champignon bouton, noisette, oignon rouge acidulé	
Ris de veau du Limousin doré	53€
Asperge verte, émulsion morille	

GARNITURE (une au choix, additionnel + 8€ chaque)

Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire
Asperge crue et cuite
Légumes de saison
Pomme grenaille de Noirmoutier fondante
Langue d'oiseau aux morilles

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 de Savoie	17€
Arlette caramélisée, crème légère à la vanille Bourbon, glace vanille, caramel à la bière de Savoie	
La rhubarbe	18€
Meringue croustillante, rhubarbe infusée à l'hibiscus en 2 textures, sorbet fromage blanc de Savoie	
Brut de Chocolat	19€
Rafraîchit à la cardamome noire, sauce 100% chocolat, fève de cacao caramélisée	
Fraise petit pois	19€
Sablé breton au citron vert, glace et siphon de petits pois, fraise fraîche assaisonnée à l'huile d'olive	

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 €

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

	Café Espresso Super Crema	4 €
	Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	
	Grand choix de thés et d'infusions	6 €
	Sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison	

LES EAUX MINÉRALES

	Badoit – Evian	70 cl	6 €
	Châteldon	75 cl	8 €

LES DIGESTIFS

|| *Demandez à notre Sommelier la carte du bar

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 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 volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse

Les poissons

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

Les fruits et 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

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz