

– LES PRÉMICES –

Thon fumé

Haricot vert, truffe d'été

Pâté en croûte de l'Abbaye

Pickles de légumes

Féra du lac d'Annecy en gravelax

Courgette au sésame, myrtille

Tomate à l'ancienne

Mozzarella fumée, herbes de notre jardin

– LES SUITES –

Filet de truite

Ecrevisse du lac d'Annecy, mousseline fumée

Faux-filet français de notre sélection

Purée d'artichauts, pomme grenaille, sauce aux baies d'Andaliman

Secreto de cochon ibérique

Mousseline fumée, sauce charcutière, pickle de jalapeño

Poulpe rôti

Vinaigrette au poivron rouge, salade d'avocat aux herbes

Sensation végétale

Légumes rôtis du moment, risotto d'épeautre

– FROMAGE & DESSERTS –

Les fromages de Savoie

Condiments de saison

L'Ile flottante

Au sésame noir, feuille de lime, sorbet citron

La Pavlova

A la pêche et mélisse, meringue croquante

Le finger cheesecake

Fruits rouges, matcha, biscuit croquant au spéculoos,
sorbet aux fruits rouges

Coupe de l'Abbaye

Glace myrtille, glace génépi, bricelet à la myrtille,
coulis de myrtille, chantilly maison

Fraîcheur Exotique

Sorbet ananas, sorbet mangue-passion, coulis mangue,
tuile ananas-coco

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

Café Espresso « Perle Noire »

4 €

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

Thé ou infusion

6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl

8 €

Evian 100 cl

8 €

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT 55 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 64 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 74 €

– LES APÉRITIFS –

Ricard, Pernod	2 cl	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	8 €
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	16 €
Coupe de Champagne Blanc Jean Michel Brut		20 €
Coupe de Champagne Rosé Leclerc Brillant Brut		20 €

– VIN AU VERRE –

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Côte de Provence AOC, Mas Cadenet		12 €
Savoie AOC, Jean-François Quénard 🇨🇭		12 €
<u>Blanc</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron 🇨🇭		12 €
Côtes Catalanes IGP, Dom. Lafage 2022		12 €
Condrieu AOC, André Perret		25 €
<u>Rouge</u>		
Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle 🇨🇭		12 €
Côtes Catalanes IGP « La Rétro Lafage »		12 €
Pessac-Léognan AOC, Xavier Copel		25 €

– CHAMPAGNE –

	75 cl	
Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut		70 €
Bollinger Cuvée Spéciale Brut		119 €
Billecart-Salmon Rosé Brut		110 €
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois		120 €

– BIÈRE –

Brasserie Artisanal BIO Funambules – La Croix-de-la-Rochette (73)		
Blonde, Ambré, IPA	33 cl	8€
Micro-Brasserie Alchimie – Faverges (74)		
Blanche	33 cl	8€
Stout	33 cl	9€

– BOISSON SANS ALCOOL –

Jus de fruits	25 cl	4 €
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		5 €
Maison Unaju		
Yuzu concombre, Fraise basilic, Abricot thym	25 cl	8 €

– VIN ROSÉ –

	75 cl	50 cl
2024 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet, Cuvée Paul Cézanne	48 €	30 €
2023 Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	60 €	
2023 Savoie AOC, Anne Sophie-Jean François Quénard 🇨🇭	48 €	
2023 Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	42 €	

– VIN BLANC –

	75 cl	37,5 cl
2023 Roussette de Savoie AOC, Domaine Blard et fils 🇨🇭	49 €	
2023 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Les Terrasses », Michelle Quénard 🇨🇭	55 €	
2022 Menetou-Salon AOC, Domaine Henri Pellé	56 €	31 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €	
2022 Viré-Clessé AOC, « Emilian Gillet », Jean Thevenet	54 €	
2021 Marsannay AOC, Sylvain Pataille	80 €	
2021 Chablis AOC, « Caractère », Moreau-Naudet		38 €
2020 Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	160 €	90 €
2016 Pessac-Léognan AOP, Domaine de Chevalier	234 €	

Si vous souhaitez une autre référence, n'hésitez pas à demander notre livre de cave

– VIN ROUGE –

	75cl
2023 Savoie AOC Pinot Noir, Anne-Sophie et Jean-François Quénard 🇨🇭	52 €
2022 Savoie Arbin AOC, « Belle Romaine », Domaine Genoux 🇨🇭	59 €
2021 Bourgueil AOC, Domaine Yannick Amirault	50 €
2018 St-Joseph AOC, Natacha Chave	81 €
2020 Auxey-Duresses AOC, Domaine Agnès Paquet	60 €
2020 Marsannay AOC, Domaine Sylvain Pataille	94 €
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €
2019 Faugères AOC, Domaine de Monthély	69 €
2018 Morey Saint-Denis AOC, Aux Charmes 1 ^{er} Cru, Michelin Magnien	129 €
2016 Fronton AOC « Pinot St-Georges », Château Bouissel	44 €
2015 Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château de Ferrand	108 €

Si vous souhaitez une autre référence, n'hésitez pas à demander notre livre de cave

INFORMATIONS À PROPOS DE NOS PRODUITS



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.

ALLERGIES

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