

– LES PRÉMICES –

Cœur de romaine, figue fraîche, magret de canard fumé

Copeaux de Beaufort et croûton,
vinaigrette à l'huile d'olive et balsamique

Tartare de féra et moule

Sauce vinaigre Bianco-curry,
salade d'herbes

Fine tarte à la tomate à l'ancienne

Salade de riquette,
pesto au basilic

Tataki de bœuf

Fraîcheur de légumes
émulsion froide au raifort

– LES SUITES –

Filet de bar à la plancha

Mousseline de brocolis,
agrumes, sauce à l'orange

Crozet de Savoie

Cuisiné au Beaufort et à la truffe d'été, salade de sucrine

Quasi de veau doré

Tomate noire de Crimée rôtie, jus d'une sauce vierge

Pavé de bœuf Black Angus

Pomme mitraille fondante, crème d'ail

Sensation végétale

Noire de Crimée rôtie, condiment à la sauce vierge,
cœur de romaine, brocolis

– FROMAGE & DESSERTS –

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel

Pavlova pomme verte

Crème de Bresse à la vanille, gel verveine

Paris-Brest à la noisette

Praliné à l'ancienne maison

Tartelette au citron meringuée

Coupe de l'Abbaye

Glace myrtille, glace génépi, coulis de myrtille, chantilly

Coupe de glace, 2 parfums au choix

Chantilly

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

Café Expresso « Perle Noire »

4 €

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

Thé ou infusion

6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl

6 €

Evian 100 cl

6 €

– PARFUM GLACE –

Vanille, chocolat, menthe chocolatée, café, caramel beurre salé,
vanille Macadamia, yaourt, pistache

– PARFUM SORBET –

Fraise, mangue, citron, passion, pêche de vigne

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT **53€**

ENTRÉE, PLAT & DESSERT **59€**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT **69€**

— LES APÉRITIFS —

Verre Rosé Côtes de Provence, Cht Ste-Marguerite	10 €
Verre Blanc Les Alpilles, Domaine de Lauzières	10 €
Verre Rouge Les Baux de Provence, Dom de Lauzières	10 €

Coupe de Champagne Brut	18 €
Coupe de Champagne Rosé	20 €

Bière de l'Abbaye	25cl	6€
Bière Passion	25cl	6€
Ricard, Pernod	2cl	5,5€
Suze, Campari, Aperol, Martini	6cl	8€
Porto rouge	8cl	14€
Kir vin blanc	12cl	7€
Kir Royal	15cl	17€

— SPRITZ DE L'ABBAYE—

Le Classique	16€
La Pêche de Vigne	16€
La Bergamotte	16€
Hugo Spritzer	16€

— CHAMPAGNE —

	Btl	
Brun de Neuville		70€
Bollinger Cuvée Spéciale		99€
Jacquesson Cuvée 744		119€
Billecart-Salmon Rosé		110€
Billecart-Salmon Brut Sous Bois		120€

— BOISSON SANS ALCOOL —

Jus de fruits	25cl	4€
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		5€

– VIN ROSÉ –

	75cl	50cl
2021 Côtes de Provence AOC, Château Sainte-Marguerite	42 €	
2021 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	42 €	28 €
2021 Les Baux de Provence AOC, Domaine de Lauzières	45 €	
2021 Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	59 €	
2020 Savoie AOC, Yannick Uchet	35 €	
2020 Bourgueil AOC, Yannick Amirault	38 €	
2020 Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	30 €	

– VIN BLANC –

	75cl	50cl	37,5cl
2021 Fiefs-Vendéens Pissotte AOC, Domaine Coirier	35 €		
2020 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », J-F. Quénard	53 €	41€	
2020 Principauté d'orange IGP, Domaine Saint-Cosme	40 €		
2020 Touraine-Oisly AOC, Domaine Octavie	40 €		
2019 Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	55 €		30 €
2019 Condrieu AOC, « Petite Côte », Yves Cuilleron	99 €		51 €
2018 Chablis AOC, Moreau-Naudet	61 €		
2018 Puligny-Montrachet AOC, Vieilles Vignes, Vincent Girardin	110 €		65 €

– VIN ROUGE –

	75cl	50cl	37,5cl
2020 Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle	35 €		20 €
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €		
2019 Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d'Anthel	42 €		
2018 Margaux AOC, Blason d'Issan	100 €		
2018 Orléans AOC, Clos Saint-Fiacre	35 €		
2018 Bourgogne Côtes d'Or AOC, Domaine Parent	69 €		
2018 Chambolle-Musigny AOC, Domaine David Duband	115 €		61 €
2017 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	49 €	32 €	
2015 Saint-Émilion AOC, Château des Moines	55 €		
2015 Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	62 €		

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 européenne.

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.