

— LES PRÉMICES —

Tuna in smokehouse

Crunchy lettuce, onion crumble, homemade smoked yogurt

« Pâté en croûte » from l'Abbaye

Vegetables pickles

Lake Annecy fera gravlax

Zucchini with sesame, blueberry

Green peas cream

Strawberry, Greek yogurt, hazelnut

— LES SUITES —

Trout filet

Smoked mousseline, broccoletti, iodine sauce

French sirloin from our market

Artichoke puree, “grenaille” potato, Andaliman berry sauce

Stuffed chicken breast

Shimeji mushroom, crayfish

Rosted octopus

Red bell pepper vinaigrette, avocado salad

Vegetal sensation

Roasted seasonal vegetables, spelt risotto

— CHEESE & DESSERTS —

The cheeses from Savoie

With its condiments

As a profterole

Tonka bean chocolate sauce, mascarpone cream

Le baba in limoncello

Lemon-basil cream and its sorbet

La fraise

Crunchy meringue tile, vanilla ganache, sorrel ice cream

Le verger

Red berries assortment from our market, strawberry sorbet

Coupe de l'Abbaye

Blueberry and génépi ice cream, blueberry bricelet biscuit,
blueberry coulis, homemade chantilly

Dame Blanche

Vanilla ice cream, homemade chantilly,
caramelized dry fruits, chocolate sauce

— HOT BEVERAGES —

Expresso coffee « Perle Noire »

4 €

Arabica - suave and fragrant, balanced and subtle

Tea or infusion

6 €

— MINERALES WATER—

Badoit 100 cl

8 €

Evian 100 cl

8 €

STARTER&MAIN/MAIN&DESSERT/STARTER&DESSERT **55 €**

STARTER, MAIN & DESSERT **64 €**

STARTER, MAIN, CHEESE & DESSERT **74 €**

— THE APERITIFS —

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 Brut	20 €
Coupe de Champagne Rosé Brut	20 €

— WINE BY GLASS —

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Savoie AOC, Jean-François Qué  rd	12 €	
<u>White</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron, Pied des T  rs	12 €	
Bordeaux AOC Sauvignon, Xavier Copel	14 €	
Condrieu AOC, André Perret	25 €	
<u>Red</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 €	
Jacquesson Cuvée 747 Extra-Brut	119 €	
Billecart-Salmon Rosé Brut	110 €	
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois	120 €	

— BEERE —

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€

— NO ALCOOL DRINK —

Fruits juice	25 cl	4 €
Orange, pineapple, apple, apricot, cranberry, tomato		
Soda		5 €
Maison Unaju		
Yuzu cucumber, Strawberry basil, Apricot thyme	25 cl	8 €

— ROSÉ WINE —

	75 cl	50 cl
2023 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	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 €	

— WHITE WINE —

	75 cl	37,5 cl
2023 Roussette de Savoie AOC, Domaine Blard et fils 🇨🇭	49 €	
2023 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », Anne Sophie J-F. Quénard 🇨🇭	53 €	
2022 Menetou-Salon AOC, Domaine Henri Pellé	56 €	31 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €	
2021 Chablis AOC, « Caractère », Moreau-Naudet	69 €	38 €
2020 Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	160 €	90 €

— RED WINE —

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 €
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 €

INFORMATIONS

ABOUT OURS PRODUCT

OUR DISHES

Are prepared in house according to our recipes from high quality products selected with care. The Abbey of Talloires has for many years the title of « **Maître Restaurateur** » which is attributed only to the restaurants that are practicing homemade cuisine by confirmed professionals.

OUR MEATS

All our dishes on this menu, based or proposed with beef are guaranteed of French origin exclusively.

ALLERGIES

A list of allergens present in our menus is available upon request at the restaurant entrance.

