

– DER AUFTAKT –

Geräucherter Thunfisch

Herz vom Lattich, Zwiebel Crumble, hausgeräucherter Joghurt

« Pâté en croûte » aus der Abbaye

Fein eingelegtes Gemüse im Essig Sud

Gravlax von der Féra aus dem Annecy

Zucchini mit Sesam, Blaubeere

Erbsen crème

Erdbeere, griechischer Joghurt, Haselnuss

– DIE FORTSETZUNGEN –

Filet von der Forelle

Geräucherte mousseline, zarter broccoletti, sauce mit jodiger meeresnote

Französisches Rinder-Entrecôte vom Markt

Artischockenpüree, grenaille-kartoffeln, sauce mit Andaliman-pfeffer

Gefüllte Hühnerbrust

Shimeji-pilze, Flusskrebse

Gebratener Oktopus

Paprikavinaigrette und Avocado Salat

Vegetarische Harmonie

errötetes Saison Gemüse, Dinkel Risotto

– KÄSE & DESSERTKREATIONEN –

Käseauswahl aus Savoyen

Mit erlesenen Kondimenten

Wie eine Profiterole

Tonka-Bohnen-Schokoladensauce, Mascarponecreme

Baba im Limoncello

Zitronen-basilikum-Crème und dazu Sorbet

Die Erdbeere

Knusprige baiser-tuiles, vanilleganache, Sauerampfer-eis

Der Obstgarten

Rote beeren Auswahl vom Markt, erdbeersorbet

Coupe de l'Abbaye

Blaubeer- und Génépi-glace,
blaubeer-bricelet, fruchtiger blaubeercoulis, hausgemachte chantilly

Dame Blanche

Vanilleeis, hausgemachte chantilly, karamellisierte trocken Früchte,
schokoladen Sauce

– HEIßGETRÄNKE –

Espresso « Perle Noire »

4 €

Arabica – sanft und duftend, ausgewogen und fein

Tee und Kräuterinfusionen

6 €

– MINERALWÄSSER –

Badoit 100 cl

8 €

Evian 100 cl

8 €

VORSPEISE & HAUPTGERICHT/ HAUPTGERICHT & DESSERT /

VORSPEISE & DESSERT

55 €

VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT

64 €

VORSPEISE, HAUPTGERICHT, KÄSE & DESSERT

74 €

– DIE APERITIFS –

Ricard, Pernod	2 cl	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	8 €
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	16 €

Glas weißer Champagner Brut		20 €
Glas Rosé Champagne Brut		20 €

– WEINE GLASWEISE –

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Savoie AOC, Jean-François Qué  rd		12 €
<u>Weißwein</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron, Pied des T  rs		12 €
Bordeaux AOC Sauvignon, Xavier Copel		14 €
Condrieu AOC, André Perret		25 €
<u>Rotwein</u>		
Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle 		12 €
Côtes Catalanes IGP « La Rétro Lafage »		12 €
Pessac-Léognan AOC, Xavier Copel		25 €

– CHAMPAGNER –

	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 €

– BIER –

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€

– ALKOHOLFREIE GETRÄNKE –

Fruchtsäfte	25 cl	4 €
Orange, Pineapple, Apfel, Aprikose, Cranberry, Tomate		
Limonaden		5 €
Maison Unaju		
Yuzu gurke, Erdeeb basilikum, Aprikose thymian	25 cl	8 €

— ROSÉ WEIN —

	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 €	

— WEIßWEIN —

	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 €

— ROTWEIN —

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 €

INFORMATIONEN

ÜBER UNSERE PRODUKTE

UNSERE GERICHTE

Werden hausgemacht nach unseren eigenen Rezepten aus sorgfältig ausgewählten hochwertigen Zutaten zubereitet. Die Abbaye de Talloires trägt seit vielen Jahren den Titel « **Maître Restaurateur** », der ausschließlich Restaurants verliehen wird, die von erfahrenen Fachleuten eine handwerkliche, hausgemachte Küche anbieten.

UNSER FLEISCH

Alle Gerichte auf dieser Karte, die auf Rindfleisch basieren oder Rinderfleisch enthalten, sind garantiert ausschließlich französischer Herkunft.

ALLERGIEN

Eine Liste der in unseren Menüs enthaltenen Allergene liegt auf Anfrage am Eingang des Restaurants für Sie bereit.

