

– LES PRÉMICES –

**Thon au fumoir**

Cœur de laitue, crumble d'oignon, yaourt fumé maison

**Pâté en croûte de l'Abbaye**

Pickles de légumes

**Truite de l'Ain en gravelax**

Salade de fenouil, agrumes et prune umé

**Crème de petit pois**

Fraise, yaourt grec, noisette

– LES SUITES –

**Féra du lac d'Annecy**

Mousseline fumée, broccoletti

**Faux-filet français de notre sélection**

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

**Poitrine de veau confit**

Chou rouge vinaigré, moutarde

**Sensation végétale**

Asperge blanche, vinaigrette d'agrumes, risotto d'épeautre

– FROMAGE & DESSERTS –

**Les fromages de Savoie**

Condiments de saison

**Comme une profiterole**

En légèreté, sauce chocolat à la fève de Tonka,  
crème mascarpone

**La fraise**

Tuile meringuée croquante, ganache vanillée,  
glace à l'oseille

**Le verger**

Framboise, myrtille, fraise, groseille, sorbet fraise, gel citron

**Coupe de l'Abbaye**

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

**Dame Blanche**

Glace vanille, chantilly maison, fruits secs caramélisés,  
sauce chocolat

– 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

**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  | <b>5,5 €</b> |
| Suze, Campari, Aperol, Martini  | 6 cl  | <b>8 €</b>   |
| Porto rouge 10 ans Quinta Corte | 10 cl | <b>16 €</b>  |
| Coupe de Champagne Blanc Brut   |       | <b>20 €</b>  |
| Coupe de Champagne Rosé Brut    |       | <b>20 €</b>  |

## — VIN AU VERRE —

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

## — CHAMPAGNE —

|                                       |       |              |
|---------------------------------------|-------|--------------|
|                                       | 75 cl |              |
| Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut |       | <b>70 €</b>  |
| Bollinger Cuvée Spéciale Brut         |       | <b>119 €</b> |
| Jacquesson Cuvée 747 Extra-Brut       |       | <b>119 €</b> |
| Billecart-Salmon Rosé Brut            |       | <b>110 €</b> |
| Billecart-Salmon Brut Sous-Bois       |       | <b>120 €</b> |

## — BIÈRE —

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

## — BOISSON SANS ALCOOL —

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

## – VIN ROSÉ –

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

## – VIN BLANC –

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

– VIN ROUGE –

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

## 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.

