

— LES PRÉMICES —

Smoked tuna

Green bean, summer truffle

« Pâté en croûte » from l'Abbaye

Vegetables pickles

Lake Annecy fera gravlax

Zucchini with sesame

Heirloom tomato

Smoked mozzarella, herbs from our garden

— LES SUITES —

Trout filet

Lake Annecy crayfish, smoked mousseline, kimchi

Black Angus sirloin

“Grenaille” potato, green beans, Andaliman berry sauce

Iberian pork secreto

Smoked mousseline, “charcutière” sauce, jalapeño pickles

Rosted octopus

Red bell pepper vinaigrette, avocado salad

Vegetal sensation

Focaccia, grilled vegetables, avocado, coriander

— CHEESE & DESSERTS —

The cheeses from Savoie

With its condiments

Le Paris-Talloires

Pumpkin seed, orange blossom ice cream

Le Parfait Glacé

Honey, yellow plum and verbena soup

La poire Belle-Hélène

Tonka bean sauce and ice cream,
poached pear, light cream

Coupe de l'Abbaye

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

Le Mont-Blanc

Vanilla ice cream, chestnut ice cream, meringue,
chestnut purée, candied chestnut

— HOT BEVERAGES —

Espresso 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 €

Champagne Blanc Brut Jean Michel, by glass	20 €
Champagne Rosé Leclerc Brillant Brut, by glass	20 €

— WINE BY GLASS —

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Côte de Provence AOC, Mas Cadenet	12 €	
<u>White</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron 🇨🇭	12 €	
Côtes Catalanes IGP, Dom. Lafage 2022	12 €	
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 €	
Billecart-Salmon Rosé Brut	110 €	
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois	120 €	

— BEER —

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	6 €
Orange, pineapple, apple, apricot, cranberry, tomato		
Soda		6 €
Maison Unaju		
Yuzu cucumber, Strawberry basil, Apricot thyme	25 cl	8 €

— ROSÉ WINE —

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

— WHITE WINE —

	75 cl
2023 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Aux Pied des Tours », Anne-Sophie Quénard 🇨🇭	53 €
2022 Châteauneuf-du-Pape AOC, Le Clos du Caillou	112 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €
2021 Marsannay AOC, Sylvain Pataille	80 €
2021 Languedoc AOC, « Tête de Bélier », Ch. Puech-Haut	95 €
2016 Pessac-Léognan AOP, Domaine de Chevalier	234 €

If you would like another suggestion, we invite you to consult our wine list

— 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 €
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 Monthélès	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 €

If you would like another suggestion, we invite you to consult our wine list

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

The black angus beef is guaranteed of Argentina origin exclusively. The pork is from Spain.

ALLERGIES

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