

— LES PRÉMICES —

Thon fumé

Haricot vert, truffe d'été

Pâté en croûte de l'Abbaye

Pickles de légumes

Féra du lac d'Annecy en gravelax

Courgette au sésame

Tomate à l'ancienne

Mozzarella fumée, herbes de notre jardin

— LES SUITES —

Filet de truite

Ecrevisse du lac d'Annecy, mousseline fumée, kimchi

Faux-filet Black Angus

Pomme grenaille, haricot vert, sauce aux baies d'Andaliman

Secreto de cochon ibérique

Mousseline fumée, sauce charcutière, pickle de jalapeño

Poulpe rôti

Vinaigrette au poivron rouge, salade d'avocat aux herbes

Sensation végétale

Foccacia, légumes grillés, avocat, coriandre

— FROMAGE & DESSERTS —

Les fromages de Savoie

Condiments de saison

Le Paris-Talloires

Graines de courges, glace à la fleur d'oranger

Le Parfait Glacé

Miel, soupe de mirabelle et verveine

La poire Belle-Hélène

Sauce chocolat et glace à la fève de Tonka,
poire pochée, crème légère

Coupe de l'Abbaye

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

Le Mont-Blanc

Glace vanille, glace marron, meringue,
crème de marron, marron confit

— LE CAFÉ, THÉ & INFUSION —

Café Espresso « 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	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	8 €
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	16 €

Coupe de Champagne Blanc Jean Michel Brut	20 €
Coupe de Champagne Rosé Leclerc Brillant Brut	20 €

— VIN AU VERRE —

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Côte de Provence AOC, Mas Cadenet		12 €
<u>Blanc</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron 🇨🇭		12 €
Côtes Catalanes IGP, Dom. Lafage 2022		12 €
Condrieu AOC, André Perret		25 €
<u>Rouge</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 €

— BIÈRE —

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 €

— BOISSON SANS ALCOOL —

Jus de fruits	25 cl	6 €
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		6 €
Maison Unaju		
Yuzu concombre, Fraise basilic, Abricot thym	25 cl	8 €

— VIN ROSÉ —

	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 €	

— VIN BLANC —

	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 €

Si vous souhaitez une autre référence, n'hésitez pas à demander notre livre de cave

— VIN ROUGE —

	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 €
2016 Fronton AOC « Pinot St-Georges », Château Bouissel	44 €
2015 Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château de Ferrand	108 €

Si vous souhaitez une autre référence, n'hésitez pas à demander notre livre de cave

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 Black Angus, sont garantis d'origine d'Argentine. Pour le cochon ibérique, la viande est d'origine d'Espagne

ALLERGIES

Nous mettons à disposition, sur demande à l'entrée du restaurant, la liste des allergènes présents dans les plats préparés de notre carte.