

— 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

L'Ile flottante

Black sesame, lime leaves, lemon sorbet

The Pavlova

Peaches and lemon balm, crispy meringue

The cheesecake finger

Red berries, matcha, speculoos crispy biscuit, red berries sorbet

Coupe de l'Abbaye

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

Exotic Freshness

Pineapple sorbet, passion fruit-mango sorbet, mango coulis,
pineapple-coco tile

— 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 €
Savoie AOC, Jean-François Quénard 🇨🇭		12 €
<u>White</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron 🇨🇭		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 €
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	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
2024 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet, Cuvée Paul Cézanne	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, « Les Terrasses », Michelle Quénard 🇨🇭	55 €	
2022 Menetou-Salon AOC, Domaine Henri Pellé	56 €	31 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €	
2022 Viré-Clessé AOC, « Emilian Gillet », Jean Thevenet	54 €	
2021 Marsannay AOC, Sylvain Pataille	80 €	
2021 Chablis AOC, « Caractère », Moreau-Naudet		38 €
2020 Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	160 €	90 €
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

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.