

TO BEGIN

Trout gravlax

Vierge of vegetables, lemon condiment, herb salad from our garden

Green peas cold soup

Fresh goat cheese, lemon, chives, rosemary thyme fougasse bread

Heart of lettuce

Smoked duck magret, Beaufort chippings, caramelised nuts, soft boiled egg, old style dressing

Veal and tuna tartar prepared « au couteau »

Caper, spring onion, pickle, straw potatoes, wasabi mayonnaise

FLAVORS OF THE MOMENT

Sea bream fillet cooked on plancha

Half-smoked eggplant caviar, cherry tomato, vierge sauce, pine seed and zucchini

Crozet prepared with Beaufort and summer truffle

Mizuna salad

Iberian pork rib on plancha

Macaroni gratin, garlic cream

Grilled wagyu rump steak

Grenaille potato, béarnaise sauce

Vegetale feelings

White asparagus, eggplant caviar, cherry tomato, vierge sauce, pine seed and zucchini

THE CHEESE CELLAR

Cheeses from Savoie

Refined by Alain Michel and Lionel Pochat

DESSERTS

Exotic Pavlova

Mango passion fruit, vanilla whipped cream

Chocolate mousse

Salty caramel « Fleur de sel », pecan nuts slivers

Blueberry cheesecake

Cottage cheese from Savoie

Seasonal fruits tartlet

Vanilla Bresse cream

Ice cream bowl, 2 flavors at your choice

Chantilly

Ice cream flavors

Vanilla, chocolate, mint-chocolate, coffee, butter salted caramel,
Macadamia vanilla, yaourt, pistachio

Sorbet flavors

Strawberry, mango, lemon, raspberry, passion fruit, vine peach

SARTER & MAIN

53€

MAIN & DESSERT

53€

SARTER & DESSERT

53€

SARTER, MAIN & DESSERT

59€

SARTER, MAIN, CHESSE & DESSERT

69€

THE APERITIFS

Verre de Vin Blanc, Rosé ou Rouge Découverte	10 €
Coupe de Champagne Brut	18 €
Coupe de Champagne Rosé	20 €

WHITE WINE

	75cl	50cl	37,5cl
2021 Fiefs-Vendéens Pissotte AOC Chignin Bergeron, Domaine Coirier	35 €		
2020 Savoie AOC Apremont, Domaine Blard	40 €		
2020 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », J-F. Quénard	53 €	41 €	
2020 Principauté d'orange IGP, Domaine Saint-Cosme	40 €		
2020 Touraine-Oisly AOC, Domaine Octavie	40 €		
2019 Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	55 €	30 €	
2019 Condrieu AOC, « Petite Côte », Yves Cuilleron	99 €	51 €	
2018 Chablis AOC, Moreau-Naudet	61 €		
2018 Puligny-Montrachet AOC, Vieilles Vignes, Vincent Girardin	110 €		65 €
2018 Les Alpilles IGP, Siné Nominé, Domaine de Lauzières	59 €		

ROSÉ WINE

	75cl	50cl
2021 Côtes de Provence AOC, Château Sainte-Marguerite	42 €	28 €
2021 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	42 €	28 €
2021 Les Baux de Provence AOC, Domaine de Lauzières	45 €	
2021 Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	59 €	
2020 Savoie AOC, Yannick Uchet	35 €	
2020 Bourgueil AOC, Yannick Amirault	38 €	
2020 Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	30 €	

RED WINE

	75cl	50cl	37,5cl
2020 Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle	35 €		20 €
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €		
2020 Brouilly AOC, Château de Saint-Lager	38 €		
2019 Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d'Anthel	42 €	36 €	
2018 Margaux AOC, Blason d'Issan	100 €		
2018 Orléans AOC, Clos Saint-Fiacre	35 €		
2018 Bourgogne Côtes d'Or AOC, Domaine Parent	69 €		
2018 Chambolle-Musigny AOC, Domaine David Duband	115 €	61 €	
2017 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	49 €	32 €	
2015 Saint-Émilion AOC, Château des Moines	55 €		
2015 Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	62 €		

COFFEE, TEA & INFUSION

	Café Espresso Super Crema		4 €
	Arabica - suave and scented, balanced and subtle		
	Selection of teas and infusion		6 €

MINERAL WATER

	Badoit	75 cl	6 €
	Evian	75 cl	6 €
	Châteldon	75 cl	8 €

THE DIGESTIFS

	*Please ask our Sommelier for the bar menu
--	--

TVA 10% - Service compris

TVA 10% - Service compris

INFORMATIONS

À PROPOS DE NOS PRODUITS

NOS PLATS

Tous 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.

NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure selon les saisons une partie des légumes utilisés dans notre cuisine ainsi que tous les aromates pour nos plats et délicieuses infusions de l'Abbaye.

N'hésitez pas à le visiter !

ALLERGIES

Tous nos plats peuvent contenir du **gluten**, des traces d'**arachides**, et du **lactose**.

Voici la liste des 14 aliments qui doivent être notés, même s'ils ne sont présents que sous la forme de traces :

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, épeautre, kamut et les produits à base de ces céréales.

Crustacés et produits à base de crustacés.

Œufs et produits à base d'œuf.

Poisson et produits à base de poisson.

Arachide et produits à base d'arachide.

Lait et produit à base de lait.

Soja et produit à base de soja.

Fruits à coque : amande, noisette, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadamia et produits à base de ces fruits.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produit à base de moutarde.

Graines de sésames et produits à base de sésame (Gomasio : sésame grillé et fleur de sel).

Anhydride sulfureux et **sulfites** en concentration de plus de 10mg/kg ou mg/l exprimés en SO₂. Présent dans les vins et la moutarde ainsi que le lupin et les mollusques.

MERCI À TOUS NOS FOURNISSEURS

Les viandes

Boucherie METZGER

Les volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse

Les poissons

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

La Mère Richard à Lyon

Le pain

Boulangerie « Pan et Gâto » : Mickaël RISPE à Annecy-le-Vieux

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz

