



L'Abbaye de Talloires, mille ans d'histoire et mille histoires

Laquelle vous raconter...

Celle d'un roi qui créa cette belle abbaye par amour pour sa reine il y a mille ans ?

Celle du célèbre écrivain américain, Mark Twain, qui perdit ses mots pour décrire la beauté de ces lieux ?

Celle de Paul Cézanne, qui malade, y retrouva l'inspiration pour peindre son fameux « Lac d'Annecy » ?

Ou plutôt celle de Jean Reno qui tomba amoureux de ce site pour y devenir son actionnaire...

Notre Chef de cuisine, **Christophe Le Digol**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Gauthier Chaffard** ce métier a été une évidence depuis toujours. Rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

Charly, notre Chef Sommelier, depuis des années partage sa passion des vins et les anecdotes liées à chaque bouteille de notre cave.

Mais ce sont encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Dunja Studen Kirchner
Directrice Générale

LES MENUS

MENU INSPIRATION

49 EUROS

Les légumes d'un pot au feu froid

Fleurs et fines herbes

En gelée parfumée à la badiane et poivre rare de madagascar

Le cabillaud à la vapeur

Céleri au citron, nage beurrée à la fleur d'oranger

Déclinaison de poire

Crumble noisette, amandes grillées, sorbet poire

MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

L'écrevisse marinée de lac d'Annecy aux épices douces

Crémeux de chou-fleur et œufs de truite

La truite royale de Savoie confite à l'huile d'olive

Clémentines et potimarron

La pintade Excellence « Miéral » rôtie

Navet boule d'or et panais, citron curcuma

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Finger chocolat lait 35%, banane et citron

Crème glacée banane

MENU

LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

Le foie gras de canard français poêlé

Betteraves, mûres, jus d'un vin chaud

Le rouget barbet à la plancha

Sucs de poisson de roche, légumes de saison et rapé de poutargue

Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin

Sauce Nantua

Le ris de veau doré au sautoir

Artichauts, poire et fève de Tonka

ou

La pintade Excellence «Miéral» rôtie

Navet boule d'or et panais, citron curcuma

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré dessert

Mont-Blanc mandarine

Crème légère aux marrons, jus mandarine à l'huile d'olive, sorbet mandarine

LA CARTE

LES HORS D'ŒUVRE

| | |
|--|-------------|
| L'écrevisse marinée du lac d'Annecy aux épices douces | 31 € |
| Crémeux de chou-fleur et œufs de truite | |
| Le canard colvert, en paté chaud (25 mn de cuisson) | 28 € |
| Matignon de légumes truffés | |
| L'huître Poget en cappuccino | 27 € |
| Mousseline de brocoli au wasabi, toast au beurre d'algues | |
| Le foie gras de canard français poêlé | 26 € |
| Betteraves, mûres, jus d'un vin chaud | |
| Les légumes d'un pot au feu froid | 19 € |
| Fleurs et fines herbes | |
| En gelée parfumée à la badiane et poivre rare de Madagascar | |

MER & LAC

| | | |
|--|--------|-------------|
| Le rouget barbet à la plancha | | 44 € |
| Sucs de poisson de roche, légumes de saison et rapé de poutargue | | |
| La coquille Saint-Jacques de pleine mer et huître | | 47 € |
| Caviar français, beurre blanc à l'ayse | | |
| Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin | Demi | 34 € |
| Sauce Nantua | Entier | 56 € |
| La truite royale de Savoie confite à l'huile d'olive | | 33 € |
| Clémentines et potimarron | | |

LA TERRE

| | |
|--|-------------|
| Le chevreuil sauvage d'Alsace poêlé Légumes d'automne, sauce grand veneur | 48 € |
| Le filet de bœuf Charolais légèrement fumé Fricassée de cèpes à la Mondeuse, crème d'oignons caramélisés Noix de Grenoble | 45 € |
| Le ris de veau doré au sautoir Artichauts, poire et fève de Tonka | 46 € |
| La pintade Excellence « Miéral » rôtie Navet boule d'or et panais, citron curcuma | 34 € |

LA CAVE À FROMAGES

| | |
|--|-------------|
| Les fromages de Savoie Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat | 18 € |
|--|-------------|

DESSERTS

| | |
|--|-------------|
| Pomme verte glacée Dacquoise noisette, marmelade de pomme et aneth Caramel de pomme et sorbet pomme verte | 17 € |
| Mont Blanc mandarine Crème légère aux marrons, jus mandarine à l'huile d'olive Sorbet mandarine | 17 € |
| Finger chocolat lait 35%, banane et citron Crème glacée banane | 17 € |
| Chocolat Mokaya 66% à l'orange Crème glacée potimarron | 17 € |

LES APERITIFS

| | |
|---|------|
| Verre de Vin Moelleux Découverte | 14 € |
| Verre de Vin Blanc ou Rouge de Savoie | 7 € |
| Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte | 10 € |
| Coupe de Champagne Brut | 16 € |
| Coupe de Champagne Rosé | 18 € |
| Porto 2000 Vintage Smith Woodhouse | 15 € |

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

LE CAFÉ THÉS & INFUSIONS

| | |
|---|-----|
| Café Espresso Super Crema Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil | 4 € |
| Grand choix de thés et d'infusions Thés et Infusions (sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison) | 6 € |

LES EAUX MINÉRALES

| | |
|-----------------------------|-----|
| Badoit – Evian 70 cl | 6 € |
| Orezza 1 L | 7 € |
| Orezza 50 cl | 5 € |

LES DIGESTIFS

*Demandez à notre Sommelier la carte du bar

INFORMATIONS A 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 écrevisses et poissons du lac d'Annecy

Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les poissons de mer et crustacés chez Marie Luxe

Les escargots de Philippe HÉRITIER, Domaine des Orchis, à Poisy

Les viandes

Le foie gras de la Maison MASSE

Le bœuf Charolais de la boucherie JARGOT à Faverges

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

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le jardin de l'Abbaye

Le jardin du voisin - Martin GRANGE à Doussard

Fraise & Basilic à Sevrier

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

Le chocolat

Manufacture Michel CLUIZEL à Danville