

## L'Abbaye de Talloires, plus de mille ans d'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, **Frédéric Claudel**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Nathan Pannetier** 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 toujours les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

**Mme Isabelle Chauvris**  
**Directrice Générale**



## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

**Foie gras mi-cuit de canard des Landes**

Fraîcheur de melon et céleri branche, pain brioché toasté

**Ombre chevalier en cuisson douce au beurre de gingembre**

Mousseline d'artichaut, condiment au couteau de mer et thon fumé, écume iodée

**Les fromages de Savoie (en supplément de 10€)**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

**La framboise**

Mousse de faisselle, meringue croustillante, sorbet verveine

## MENU

### COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS (Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives)

**Tartare de féra du lac d'Annecy et anguille fumée**

Crème froide à la romaine, riquette et avocat, croustille de pain, œuf avruga

**Langue d'oiseau**

Cuisiné comme un risotto, petite girolle au cerfeuil, écume au lait d'amande

**La Grolle de l'Abbaye**

**Suprême de volaille fermière Label Rouge poché**

Salade et siphon de maïs, pickles oignon rouge, sauce aigre douce, soja et popcorn

**Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

**La pêche blanche**

Pochée à la bière blanche de Savoie, crème crue, muesli croustillant à l'amande, sorbet bière blanche

Pour tout changement de plat dans un menu, un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement  
Pour tout changement de dessert dans un menu, un supplément « prix carte » sera appliqué et devra être demandé lors de la commande

# MENU

## EXCELLENCE

149 EUROS (Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives et jusqu'à 21:00)

### **Caviar d'Aquitaine**

Mouillette, espuma de pomme de terre et haddock

### **Foie gras mi-cuit de canard des Landes**

Fraîcheur de melon et céleri branche, pain brioché toasté

### **Tartare de féra du lac d'Annecy et anguille fumée**

Crème froide à la romaine, riquette et avocat, croustille de pain, œuf avruga

### **Langue d'oiseau**

Cuisiné comme un risotto, petite girolle au cerfeuil, écume au lait d'amande

### **La Grolle de l'Abbaye**

### **Suprême de volaille fermière Label Rouge poché**

Salade et siphon de maïs, pickles oignon rouge, sauce aigre douce, soja et popcorn

ou

### **Omble chevalier en cuisson douce au beurre de gingembre**

Mousseline d'artichaut, condiment au couteau de mer et thon fumé, écume iodée

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Pré-dessert**

### **Dessert à la carte, selon votre envie du moment**

A choisir lors de la commande

Pour tout changement de plat dans un menu, un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement

## LA CARTE

### PRÉMICES

|   |            |
|---|------------|
| <b>Tartare de féra du lac d'Annecy et anguille fumée</b>                      | <b>28€</b> |
| Crème froide à la romaine, riquette et avocat, croustille de pain, œuf avruga |            |
| <b>Œuf bio mollet</b>   | <b>23€</b> |
| Girolles sautées aux abricots et amandes, jus lacté                           |            |
| <b>Foie gras mi-cuit de canard des Landes</b>                                 | <b>27€</b> |
| Fraîcheur de melon et céleri branche, pain brioché toasté                     |            |

### TERRE & MER

|  |            |
|--|------------|
| <b>Omble chevalier en cuisson douce au beurre de gingembre</b>                     | <b>41€</b> |
| Mousseline d'artichaut, condiment au couteau de mer et thon fumé, écume iodée      |            |
| <b>Suprême de volaille fermière Label Rouge poché</b>                              | <b>47€</b> |
| Salade et siphon de maïs, pickles oignon rouge, sauce aigre douce, soja et popcorn |            |
| <b>Langue d'oiseaux</b>  | <b>39€</b> |
| Cuisiné comme un risotto, petite girolle au cerfeuil, écume au lait d'amande       |            |

## SAVEURS DU MOMENT

|   |            |
|---|------------|
| <b>Ecrevisse du lac d'Annecy</b>  | <b>42€</b> |
| Panna cotta au lard poivrée, salade d'herbes, jus des têtes                   |            |
| <b>Filet de bœuf charolais</b>  | <b>48€</b> |
| Condiment tomate confite, olive tagliash, cébette, câpre Liliput, jus acidulé |            |
| <b>Aiguillette de sérieole au beurre demi-sel</b>                             | <b>41€</b> |
| Condiment grenobloise, pousse d'épinard                                       |            |
| <b>Pomme de ris de veau du Limousin doré</b>                                  | <b>53€</b> |
| Copeaux de truffe d'été, mousseline d'artichaut et cresson                    |            |

## GARNITURE (une au choix, garniture supplémentaire +9€)

|  |
|--|
| <b>Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire</b> |
| <b>Poêlée de girolles, cerfeuil et amande</b>                              |
| <b>Légumes de saison</b>   |
| <b>Langue d'oiseau à la truffe d'été</b>                                   |

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>La Grolle de l'Abbaye</b> | <b>8€</b> |
|------------------------------|-----------|

## LA CAVE À FROMAGES

|   |            |
|---|------------|
| <b>Les fromages de Savoie</b>             | <b>21€</b> |
| Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat |            |

## DESSERTS

|   |            |
|---|------------|
| <b>Le millefeuille de l'Abbaye</b>  | <b>19€</b> |
| Crème légère à la vanille torréfiée, caramel onctueux, glace vanille  |            |
| <b>La pêche blanche</b>   | <b>19€</b> |
| Pochée à la bière blanche de Savoie, crème crue, muesli croustillant à l'amande, sorbet bière blanche       |            |
| <b>Le chocolat</b>  | <b>19€</b> |
| Croustillant noix de pécan, crémeux au chocolat au lait, glace à la fève de cacao, sauce chocolat noir amer |            |
| <b>La framboise</b>   | <b>19€</b> |
| Mousse de faiselle, meringue croustillante, sorbet verveine   |            |

## LES APÉRITIFS\*

|  |   |  |             |
|--|---|--|-------------|
|  | <b>Verre de Vin Moelleux Découverte</b>       |  | <b>14 €</b> |
|  | <b>Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte</b> |  | <b>10 €</b> |
|  | <b>Coupe de Champagne Brut</b>                |  | <b>18 €</b> |
|  | <b>Coupe de Champagne Rosé</b>                |  | <b>20 €</b> |

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

|  |   |  |            |
|--|---|--|------------|
|  | <b>Café expresso « Perle Noire »</b>            |  | <b>4 €</b> |
|  | Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil |  |            |
|  | <b>Thé ou infusion</b>                          |  | <b>6 €</b> |

## LES EAUX MINÉRALES

|  |                  |              |            |
|--|------------------|--------------|------------|
|  | <b>Badoit</b>    | <b>75 cl</b> | <b>6 €</b> |
|  | <b>Evian</b>     | <b>75 cl</b> | <b>6 €</b> |
|  | <b>Châteldon</b> | <b>75 cl</b> | <b>8 €</b> |

## LES DIGESTIFS\*

|  |                                      |             |            |
|--|--------------------------------------|-------------|------------|
|  | <b>Génépi</b>                        | <b>4 cl</b> | <b>10€</b> |
|  | <b>Chartreuse Verte ou Jaune</b>     | <b>4 cl</b> | <b>12€</b> |
|  | <b>Chartreuse VEP Verte ou Jaune</b> | <b>4 cl</b> | <b>22€</b> |

\*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

# 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 européenne.

### NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure 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 SO<sub>2</sub>.  
Présent dans les vins et la moutarde ainsi que le lupin et les mollusques

MERCI  
À TOUS NOS FOURNISSEURS

LES VIANDES

Boucherie METZGER

LES POISSONS

Anecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

LES FRUITS & 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

LE PAIN

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

LES SALAISONS ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE

Maison BAUD à Villaz

Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèces, chèques, Visa, Mastercard, American Express