

## 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 Cheffe Pâtissière, **Margareth Kuno** 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**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

#### **Velouté d'artichaut**

Copeau de Beaufort, noisette, magret fumé

#### **Noix de Saint-Jacques rôties**

Lentille Beluga bio, écume iodée, chips de topinambour

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

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)**

Affinés par Alain Michel

#### **Le « Sticky Toffee »**

Moelleux aux dattes, rhum citron vert, sauce toffee,  
glace genépi-gingembre

## MENU

### COULEURS DE CÉZANNE

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

#### **Tartare de féra du lac d'Annecy**

Pickles de betteraves, émulsion froide au wasabi, fraîcheur de Granny Smith

#### **Langue d'oiseaux**

Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, écume végétale

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

#### **Poitrine de cochon fermier du sud-ouest confite 12h**

Panais fondant, condiment noisette-cébette, pickles d'oignon rouge, jus perlé

#### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel

#### **La poire déstructurée**

Brunoise aux épices, crémeux vanille et chocolat blanc,  
crumble à l'avoine, sorbet poire

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 convive ;

la dernière prise de commande est à 13:00 au déjeuner et 20:30 au dîner)

### **Caviar d'Aquitaine**

Mouillette, espuma de pomme de terre et haddock

### **Tartare de féra du lac d'Annecy**

Pickles de betteraves, émulsion froide au wasabi, fraîcheur de Granny Smith

### **Premières asperges blanches du Val de Loire**

Agrumes, sauce maltaise, croustille de pain

### **Langue d'oiseaux**

Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, écume végétale

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

### **Poitrine de cochon fermier du sud-ouest confite 12h**

Panais fondant, condiment noisette-cébette, pickles d'oignon rouge, jus perlé

ou

### **Noix de Saint-Jacques rôties**

Lentille Beluga bio, écume iodée, chips de topinambour

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel

### **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

TVA 10% - Service compris

## LA CARTE

### PRÉMICES

<b>Tartare de féra du lac d'Annecy</b>	<b>26€</b>
Pickles de betteraves, émulsion froide au wasabi, fraîcheur de Granny Smith	
<b>Velouté d'artichaut</b>	<b>21€</b>
Copeau de Beaufort, noisette, magret fumé	
<b>Premières asperges blanches du Val de Loire</b>	<b>23€</b>
Agrumes, sauce maltaise, croustille de pain	

### TERRE & MER

<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b>	<b>39€</b>
Lentille Beluga bio, écume iodée, chips de topinambour	
<b>Poitrine de cochon fermier du sud-ouest confite 12h</b>	<b>43€</b>
Panais fondant, condiment noisette-cébette, pickles d'oignon rouge, jus perlé	
<b>Langue d'oiseaux</b>	<b>41€</b>
Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, écume végétale	

## SAVEURS DU MOMENT

<b>Omble chevalier au beurre d'algue</b>	<b>37€</b>
Condiment aux couteaux, nage iodée	
<b>Filet de bœuf charolais</b>	<b>47€</b>
Compotée d'oignon à la moutarde de Meaux	
<b>Suprême de volaille fermier normand Label Rouge</b>	<b>41€</b>
Sauce poulette, truffe noire, Beaufort, sucrine à la flamme	

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

<b>Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire</b>	
<b>Asperge blanche du Val de Loire</b>	
<b>Légumes de saison</b>	
<b>Langue d'oiseaux à la truffe Melanosporum</b>	

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

## LA CAVE À FROMAGES

<b>Les fromages de Savoie</b>	<b>23€</b>
Affinés par Alain Michel	

## DESSERT

<b>Le soufflé banane</b>	<b>19€</b>
Sauce Grand Marnier	
<b>La poire déstructurée</b>	<b>19€</b>
Brunoise aux épices, crémeux vanille et chocolat blanc, crumble à l'avoine, sorbet poire	
<b>Le « Sticky Toffee »</b>	<b>19€</b>
Moelleux aux dattes, rhum citron vert, sauce toffee, glace genépi-gingembre	
<b>Dôme croquant</b>	<b>19€</b>
Brownie amande, mousse au chocolat Jivara, cœur praliné	

## 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>Liqueur Granier Bio d'Annecy</b>	<b>4 cl</b>	<b>14€</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, de cochon et de volaille, sont garantis d'origine françaises.

### 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

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

Maison Reynaud

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

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