

## 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**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

#### **Gaspacho de courgette et basilic**

Chèvre frais au thym, olive taggiasche, câpre frit

#### **Dos de cabillaud doré**

Mousseline de brocolis, supions à la plancha,  
condiment tomate confite, câpre, cébette

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

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

#### **Le millefeuille**

Crème légère à la vanille, noix de pécan caramélisée

## MENU

### COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS (Menu servi à partir de 2 convives minimum)

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

Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté

#### **Langue d'oiseau aux asperges vertes**

Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan

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

#### **Longe de veau**

Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé

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

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

#### **Le vacherin citron**

Crème glacée au yaourt de Savoie et mélisse du jardin

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)

### **Caviar d'Aquitaine, espuma de céleri vodka**

Mouillette

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

Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté

### **Féra du lac d'Annecy**

Agrumes, avocat, croustille de pain

### **Langue d'oiseau aux asperges vertes**

Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan

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

### **Dos de cabillaud doré**

Mousseline de brocolis, supions à la plancha,  
condiment tomate confite, câpre, cébette

ou

### **Longe de veau**

Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé

### **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

## LA CARTE

### PRÉMICES

<b>Féra du lac d'Annecy</b>	<b>28€</b>
Agrumes, avocat, croustille de pain	
<b>Gaspacho de courgette et basilic</b>	<b>23€</b>
Chèvre frais au thym, olive taggiasche, câpre frit	
<b>Foie gras mi-cuit de canard</b>	<b>27€</b>
Condiment à la rhubarbe, fraîcheur fenouil-verveine, pain toasté	

### TERRE & MER

<b>Dos de cabillaud doré</b>	<b>41€</b>
Mousseline de brocolis, supions à la plancha, condiment tomate confite, câpre, cébette	
<b>Longe de veau</b>	<b>47€</b>
Asperge blanche rôtie, artichaut poivrade en pickles, jus perlé truffé	
<b>Langue d'oiseau aux asperges vertes</b>	<b>39€</b>
Cuisiné comme un risotto, écume verte végétale, croustille de parmesan	

## SAVEURS DU MOMENT

<b>Salade de homard</b>	<b>42€</b>
Haricot vert, amande fraîche, pêche, sucrine, vinaigrette de tête	
<b>Filet de bœuf</b>	<b>48€</b>
Echalote confite à la moutarde de Meaux	
<b>Pigeon au sang</b>	<b>41€</b>
Cresson et pomme soufflée, jus à la cardamome	
<b>Ris de veau du Limousin</b>	<b>53€</b>
Asperge blanche, condiment cresson-noisette	

## 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 rôtie</b>
<b>Légumes de saison</b>
<b>Langue d'oiseau aux asperges vertes</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</b>	<b>19€</b>
Crème légère à la vanille, noix de pécan caramélisée	
<b>Le vacherin citron</b>	<b>19€</b>
Crème glacée au yaourt de Savoie et mélisse du jardin	
<b>Le chocolat</b>	<b>19€</b>
Moelleux tiède, fève de cacao torréfiée, glace au poivre Kâmpôt rouge	
<b>La fraise des bois</b>	<b>19€</b>
Sorbet à la roquette, siphon à la mozzarella de Savoie, tuile de brioche	

## 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  
Le pigeon au sang d'origine française

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