

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 de chou-fleur parfumé au genépi

Sommité coloré, ravioli de pormonier

Dos de cabillaud rôti

Asperge verte crue et cuite, condiment à l'anchois, citron vert et olive, jus acidulé

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel

Légèreté exotique

Tapioca, purée de noix de coco, brunoise de fruits exotiques, sorbet et gelée à la mangue

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

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

Cannelloni de tartare de féra du lac d'Annecy

Gel yuzu, fraîcheur de fenouil et Granny Smith

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, copeau de Beaufort, écume végétale

La Grolle de l'Abbaye

Epaule d'agneau confite 16h

Pesto à l'ail des ours, artichaut barigoule, gnocchi de pomme de terre, jus de braisage

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel

Une douce sensation

Crèmeux mascarpone à la vanille, espuma et gelée à la fraise, génoise à la pistache, tuile

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

Foie gras mi-cuit par nos soins

Condiment anguille-fumée et poire de Savoie, toast de pain

Œuf bio « parfait »

Asperge blanche, copeau de champignon brun,
siphon de scarmoza, salade de pourpier

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum,
copeau de Beaufort, écume végétale

La Grolle de l'Abbaye

Dos de cabillaud rôti

Asperge verte crue et cuite, condiment à l'anchois, citron vert et olive, jus acidulé

ou

Epaule d'agneau confite 16h

Pesto à l'ail des ours, artichaut barigoule, gnocchi de pomme de terre,
jus de braisage

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

LA CARTE

PRÉMICES

Cannelloni de tartare de féra du lac d'Annecy Gel yuzu, fraîcheur de fenouil et Granny Smith	28€
Velouté de chou-fleur parfumé au genépi Sommité coloré, ravioli de pormonier	21€
Œuf bio « parfait » Asperge blanche, copeau de champignon brun, siphon de scarmoza, salade de pourpier	23€
Foie gras mi-cuit par nos soins Condiment anguille fumée et poire de Savoie, toast de pain	27€

TERRE & MER

Dos de cabillaud rôti Asperge verte crue et cuite, condiment à l'anchois, citron vert et olive, jus acidulé	43€
Epaule d'agneau confite 16h Pesto à l'ail des ours, artichaut barigoule, gnocchi de pomme de terre, jus de braisage	45€
Langue d'oiseaux Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, copeau de Beaufort, écume végétale	41€

SAVEURS DU MOMENT

Côte de cochon de la région fumé au foin (pour 2 convives) 55€

Jeune carotte glacée au miel de sapin, jus perlé

Filet de bœuf charolais 48€

Millefeuille de pomme de terre et oignon confit, câpre à queue

Omble chevalier cuit en basse température 43€

Beurre au gingembre, condiment aux couteaux, écume iodée, asperge verte croquante

GARNITURE (supplément de 9€ chacune)

Mousseline de pomme de terre à la brisure de truffe noire

Asperge verte crue et cuite

Mousseline de pomme de terre nature

Langue d'oiseaux au Beaufort

La Grolle de l'Abbaye 8€

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de notre région 23€

Affinés par Alain Michel

DESSERT

Une douce sensation 19€

Crèmeux mascarpone à la vanille, espuma et gelée à la fraise, génoise à la pistache, tuile

Légèreté exotique 19€

Tapioca, purée de noix de coco, brunoise de fruits exotiques, sorbet et gelée à la mangue

La tarte déstructurée 19€

Crèmeux citron jaune, Granny Smith frais et en sorbet, crumble d'avoine

Le chocolat en émoi 19€

Mousse à 65% et biscuit chocolaté, crèmeux framboise, gelée de rhubarbe, tuile au grué

LES APÉRITIFS*

	Verre de Vin Moelleux Découverte		14€
	Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte		10€
	Coupe de Champagne Brut		18€
	Coupe de Champagne Rosé		20€

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

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

LES EAUX MINÉRALES

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

LES DIGESTIFS*

	Génépi	4 cl	10€
	Liqueur Granier Bio d'Annecy	4 cl	14€
	Chartreuse Verte ou Jaune	4 cl	12€
	Chartreuse VEP Verte ou Jaune	4 cl	22€

*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 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 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