

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 de canard des Landes mi-cuit

Figue rôtie de Solliès, gel de porto Tawny, brioche toastée

Dos de cabillaud doré

Coco de Paimpol AOP, olive taggiasche, tomate et basilic lié au beurre d'anchois

Les fromages de Savoie (en supplément de 10€)

Affinés par Alain Michel

Le vacherin pomme verte

Meringue croustillante, panna cotta vanille,
brunoise et sorbet pomme verte rafraîchit à la verveine

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

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

Tartare de féra du lac d'Annecy et bonite fumée

Crème froide iodée, salade d'herbes, tuile à l'encre de seiche

Langue d'oiseau

Cuisiné comme un risotto, girolle au cerfeuil, écume à la noisette

La Grolle de l'Abbaye

Filet de canette des Dombes

Chou bok choy, griotte, siphon de polenta, jus aigre doux

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel

Le straciatella

Moelleux et croustillant au chocolat, mousse de lait,
glace straciatella et sauce chocolat chaude

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 20:30)

Caviar d'Aquitaine

Mouillette, espuma de pomme de terre et haddock

Foie gras de canard des Landes mi-cuit

Figue rôtie de Solliès, gel de porto Tawny, brioche toastée

Tartare de féra du lac d'Annecy et bonite fumée

Crème froide iodée, salade d'herbes, tuile à l'encre de seiche

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto, girolle au cerfeuil, écume à la noisette

La Grolle de l'Abbaye

Filet de canette des Dombes

Chou bok choy, griotte, siphon de polenta, jus aigre doux

ou

Dos de cabillaud doré

Coco de Paimpol AOP, olive taggiasche, tomate et basilic lié au beurre d'anchois

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

Tartare de féra du lac d'Annecy et bonite fumée	28€
Crème froide iodée, salade d'herbes, tuile à l'encre de seiche	
Œuf bio mollet	23€
Siphon au pain brûlé, copeaux de champignon crémeux, pousses d'épinard	
Foie gras de canard des Landes mi-cuit	27€
Figue rôtie de Solliès, gel de porto Tawny, brioche toastée	

TERRE & MER

Dos de cabillaud doré	41€
Coco de Paimpol AOP, olive taggiasche, tomate et basilic lié au beurre d'anchois	
Filet de canette des Dombes	47€
Chou bok choy, griotte, siphon de polenta, jus aigre doux	
Langue d'oiseaux	39€
Cuisiné comme un risotto, girolle au cerfeuil, écume à la noisette	

SAVEURS DU MOMENT

Ecrevisse du lac d'Annecy 42€

Panna cotta d'une bisque, salade de légumes croquants,
vinaigrette au piment d'Espelette

Filet de bœuf charolais 48€

Condiment de champignon bouton et pickles d'oignon rouge

Omble chevalier au beurre de gingembre 41€

Condiment aux couteaux de mer, citron confit et cébette

Selle d'agneau en croûte d'herbes 53€

Pastilla d'épaule confite, pequillos et coriandre, jus fumé

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

Mousseline de pomme de terre nature ou à la brisure de truffe noire

Poêlée de girole au cerfeuil

Légumes de saison

Coco de Paimpol AOP

La Grolle de l'Abbaye 8€

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie 21€

Affinés par Alain Michel

DESSERTS

Le vacherin pomme verte 19€

Meringue croustillante, panna cotta vanille,
brunoise et sorbet pomme verte rafraîchit à la verveine

Le stracciatella 19€

Moelleux et croustillant au chocolat, mousse de lait,
glace stracciatella et sauce chocolat chaude

Le citron-noisette 19€

Noisette en plusieurs textures, acidulée au citron et yuzu,
crème glacée noisette

La figue 19€

Fraîche et en compotée, pâte feuilletée caramélisée,
crémeux au miel de Savoie et glace yaourt

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€
	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 canard et d'agneau, 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

Armara

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