

L'Abbaye de Talloires, mille et une années 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, **Christophe Le Digol**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Gauthier Chaffard** 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 encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Isabelle Chauvris
Directrice Générale



Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, Visa, Mastercard,
American Express

MENU INSPIRATION

59 EUROS

Le foie gras de canard français en terrine

Décoction de Mondeuse aux épices, kumquat et fruit de saison

L'omble chevalier en cuisson douce

Potimarron, crème fumée au curcuma et bergamote, poutargue

La mangue coco

Fruit de la passion, combawa et crème légère

LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

La coquille Saint-Jacques et l'huître d'Utah Beach

Marinées au citron combawa, crème de topinambours

Le sandre rôti

Fenouil ananas, jus de viande à la fève de Tonka

La volaille de Bresse demi-deuil

Légumes d'automne

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le chocolat Jivara

Glace et tuile croustillante au kasha

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

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS

(Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives)

Les écrevisses marinées aux épices douces

Crèmeux de choux à la fleur d'oranger et œuf de truite

La truite royale confite...aux champignons de Savoie

Noisettes et sabayon à l'amaretto

L'omble chevalier en cuisson douce

Potimarron, crème fumée au curcuma et bergamote, poutargue

Le grenadin de veau de la boucherie Bocquet rôti

Carotte, champignons des bois, jus à la cardamome

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré-dessert

Le café caramel en cappuccino

Fleur de sel de Guérande

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

Les écrevisses marinées aux épices douces	31€
Crèmeux de chou à la fleur d'oranger et œuf de truite	
Agnolotti d'escargots du domaine des Orchis	24€
Camembert, Germiny à l'oseille	
Le foie gras de canard français en terrine	27€
Décoction de Mondeuse aux épices, kumquat et fruits de saison	
La coquille Saint-Jacques et l'huître d'Utah Beach	32€
Marinées au citron combawa, crème de topinambours et caviar	

MER & LAC

Le sandre rôti	38€
Fenouil ananas, jus de viande à la fève de Tonka	
La truite royale confite...aux champignons de Savoie	33€
Noisette et sabayon à l'amaretto	
Les écrevisses en gratin	56€
Sauce Nantua, tartines de foies blonds et feuilles d'huître	
L'omble chevalier en cuisson douce	36€
Potimarron, crème fumée au curcuma et bergamote, poutargue	

LA TERRE

Le chevreuil sauvage d'Alsace poêlé	55€
Sauce Grand Veneur, salsifis, raisin	
Le grenadin de veau de la boucherie Bocquet rôti	44€
Carotte, champignons des bois, jus à la cardamome	
La volaille de Bresse demi-deuil	46€
Légumes d'automne, risotto à la truffe et vieux parmesan	
Le paleron de bœuf à la royale	43€
Cèpe, foie gras poêlé	
La déclinaison végétarienne du moment	35€
Le trou normand et ses volutes	8€
Le trou normand et Calvados Lemorton Hors d'Âge 1996	30€

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie	18€
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

DESSERTS

Le mangue coco	17€
Fruit de la passion, combawa et crème légère	
Le chocolat Jivara	17€
Glace et tuile croustillante au kasha	
Le café caramel en cappuccino	18€
Fleur de sel de Guérande	
La poire soufflée chaud	19€
Eau de vie et son sorbet	

LES APÉRITIFS

	Verre de Vin Moelleux Découverte	14 €
	Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	10 €
	Coupe de Champagne Brut	16 €
	Coupe de Champagne Rosé	18 €

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

	Café Espresso Super Crema	4 €
	Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	
	Grand choix de thés et d'infusions	6 €
	Sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison	

LES EAUX MINÉRALES

	Badoit – Evian	70 cl	6 €
	Orezza	50 cl	5 €
	Orezza	1L	7 €

LES DIGESTIFS

|| *Demandez à notre Sommelier la carte du bar

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 française.

NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure selon les saisons une partie des légumes utilisés dans notre cuisine ainsi que 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 écrevisses et poissons du lac d'Annecy
Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les escargots de Philippe HÉRITIER, Domaine des Orchis, à Poisy

Les viandes

Boucherie JARGOT à Faverges
Les volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse
Boucherie BOCQUET à Annecy

Les fruits et légumes

Les marchés locaux
Le jardin de l'Abbaye
Les Vergers Saint-Eustache

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL
Le Reblochon de Lionel POCCHAT à Thônes
La Mère Richard à Lyon

Le pain

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

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz