

– LES PRÉMICES –

**Tomate à l'ancienne**

Crumble d'oignon, gingembre, ponzu

**Pâté en croûte de l'Abbaye**

Salade d'herbes

**Féra marinée du lac d'Annecy**

Radis, quinoa

**Thon fumé**

Assaisonnement au yuzu et miso, pousse d'épinards

**Haricot vert**

Œuf mollet, truffe d'été, vinaigrette au sésame

– LES SUITES –

**Cabillaud en cuisson douce**

Curry vert, mélisse, lentille corail

**Truite confite**

Mousseline fumée, courgette

**Faux-filet grillé**

Jus de cuisson au géranium, herbes de notre jardin, pomme grenaille

**Pressé de poulet fermier**

Mousseline de petits pois, broccoletti en teriyaki, jus de cuisson

**Sensation végétale**

Courgette grillée, sauce aux herbes, quinoa

– FROMAGE & DESSERTS –

**Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel

**Le tiramisu**

Traditionnel, crème de Bresse vanillée

**Le clafoutis**

A la cerise et son sorbet

**L'abricot**

En meringue, romarin, huile d'olive

**Coupe de l'Abbaye**

Glace myrtille, glace génépi, coulis de myrtille, chantilly maison

**Dame Blanche**

Glace vanille, chantilly maison, noisette caramélisée,  
praliné noisette, sauce chocolat chaud 72%

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

**Café Espresso « Perle Noire »**

4 €

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

**Thé ou infusion**

6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl

7 €

Evian 100 cl

7 €

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT 53 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 59 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 69 €

## – LES APÉRITIFS –

Ricard, Pernod	2 cl	<b>5,5 €</b>
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	<b>8 €</b>
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	<b>16 €</b>

Coupe de Champagne Blanc Brut		<b>20 €</b>
Coupe de Champagne Rosé Brut		<b>20 €</b>

## – VIN AU VERRE –

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Savoie, Jean-François Quénard 🇨🇭		<b>11 €</b>
<u>Blanc</u>		
Savoie Chignin-Bergeron, Pied des Tours 🇨🇭		<b>11 €</b>
Pouilly-fumé, Masson Blondelet		<b>11 €</b>
Condrieu, André Perret		<b>25 €</b>
<u>Rouge</u>		
Savoie Pinot noir, Jean-François Quénard 🇨🇭		<b>11 €</b>
Côtes Catalanes « La Rétro Lafage »		<b>11 €</b>
Margaux, Baron de Brane		<b>25 €</b>

## – CHAMPAGNE –

	75 cl	
Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut		<b>70 €</b>
Bollinger Cuvée Spéciale Brut		<b>119 €</b>
Jacquesson Cuvée 746 Extra-Brut		<b>119 €</b>
Billecart-Salmon Rosé Brut		<b>110 €</b>
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois		<b>120 €</b>


## – BIÈRE –

Brasserie Artisanal BIO Funambules – La Croix-de-la-Rochette (73)		
Blonde, Ambré, IPA	33 cl	<b>8€</b>
Micro-Brasserie Alchimie – Faverges (74)		
Blanche	33 cl	<b>8€</b>
Stout	33 cl	<b>9€</b>



## – BOISSON SANS ALCOOL –

Jus de fruits	25 cl	<b>4 €</b>
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		<b>5 €</b>
Maison Unaju		
Yuzu concombre, Fraise basilic, Abricot thym	25 cl	<b>8 €</b>


## – VIN ROSÉ –

	75 cl	50 cl
<b>2023</b> Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	<b>48 €</b>	<b>30 €</b>
<b>2023</b> Les Baux de Provence AOC, Domaine de Lauzières	<b>48 €</b>	
<b>2023</b> Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	<b>60 €</b>	
<b>2023</b> Savoie AOC, Anne Sophie-Jean François Quénard 	<b>48 €</b>	
<b>2023</b> Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	<b>39 €</b>	

## – VIN BLANC –

	75 cl	50 cl	37,5 cl
<b>2022</b> Côtes d’Auvergne AOC, « Expression », Domaine Benoit Montel	<b>40 €</b>		
<b>2022</b> Crozes Hermitage AOC, Domaine Melody	<b>50 €</b>		
<b>2023</b> Savoie AOC Apremont, Domaine Blard 	<b>50 €</b>		
<b>2023</b> Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », Anne Sophie J-F. Quénard 	<b>53 €</b>	<b>41 €</b>	
<b>2022</b> Cassis AOC, Domaine du Paternel	<b>66 €</b>	<b>46 €</b>	
<b>2020</b> Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	<b>55 €</b>		<b>30 €</b>
<b>2022</b> Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	<b>120 €</b>		
<b>2021</b> Chablis 1 <sup>er</sup> cru AOC, Domaine Jean Marc Brocard	<b>88 €</b>		
<b>2020</b> Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	<b>150 €</b>		<b>75 €</b>

– VIN ROUGE –

	75cl	50cl
<b>2022</b> Côtes d’Auvergne Chateaugay AOC, Domaine Benoit Montel	<b>40 €</b>	
<b>2021</b> Savoie AOC Pinot Noir, Anne Sophie et J.F Quénard 	<b>52 €</b>	<b>32 €</b>
<b>2020</b> Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	<b>60 €</b>	
<b>2019</b> Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d’Anthel	<b>42 €</b>	<b>36 €</b>
<b>2018</b> Morey Saint-Denis AOC, Aux Charmes 1 <sup>er</sup> Cru, Michel Magnien	<b>129 €</b>	
<b>2019</b> Margaux AOC, Château Baron de Brane	<b>99 €</b>	
<b>2018</b> Volnay AOC, Vieilles Vignes, Domaine Génot-Bou langer	<b>88 €</b>	
<b>2022</b> Saumur-Champigny AOC, Domaine Thierry Germain	<b>55 €</b>	
<b>2018</b> Graves AOC « Cuvée Amélie », Château Doms	<b>55 €</b>	
<b>2017</b> Côtes de Provence Saint-Victoire AOC, Mas de Cadenet	<b>49 €</b>	<b>32 €</b>
<b>2015</b> Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	<b>62 €</b>	

## INFORMATIONS

### À PROPOS DE NOS PRODUITS



### 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.

### 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.