

– LES PRÉMICES –

**Fraîcheur de melon et sucrine**

Chiffonnade de jambon fumé,  
huile d'estragon et gressini

**Féra du lac d'Annecy et haddock**

Sauce vinaigre Bianco,  
salade d'herbes

**Gaspacho de tomate miellée**

Burrata, tomate à l'ancienne,  
melba de pain

**Tartare de bœuf et huître**

Pomme paille,  
émulsion froide au wasabi

– LES SUITES –

**Filet de bar rôti**

Aubergine confite, cœur de bœuf,  
pesto au basilic, salade de riquette

**Langue d'oiseau de Savoie**

Cuisiné au Beaufort et à la truffe d'été, salade de sucrines

**Côte de cochon ibérique à la plancha**

Quinoa aux raisins, menthe, grenade, sauce pequillos

**Bœuf Black Angus**

Pomme grenaille fondante,  
condiment à la tomate, câpre et olive, jus acidulé

**Sensation végétale**

Quinoa, aubergine confite, pesto et riquette

– FROMAGE & DESSERTS –

**Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

**Pavlova framboise**

Crème de Bresse à la vanille

**Mousse au chocolat**

Caramel crémeux et croustillant à la noisette

**Cheesecake aux fruits exotiques**

Fromage frais de Savoie

**Tartelette abricot romarin**

Façon Amandine

**Coupe de l'Abbaye**

Glace myrtille, glace génépi, coulis de myrtille, chantilly

**Coupe de glace, 2 parfums au choix**

Chantilly

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

**Café Expresso « Perle Noire »**

**4 €**

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

**Thé ou infusion**

**6 €**

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 70 cl

**6 €**

Evian 70 cl

**6 €**

– PARFUM GLACE –

Vanille, chocolat, menthe chocolatée, café, caramel beurre salé,  
vanille Macadamia, yaourt, pistache

– PARFUM SORBET –

Fraise, mangue, citron, passion, pêche de vigne

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

ENTRÉE, PLAT & DESSERT **59€**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT **69€**

## — LES APÉRITIFS —

Verre Rosé Côtes de Provence, Cht Ste-Marguerite		<b>10 €</b>
Verre Blanc Les Alpilles, Domaine de Lauzières		<b>10 €</b>
Verre Rouge Les Baux de Provence, Dom de Lauzières		<b>10 €</b>
Coupe de Champagne Brut		<b>18 €</b>
Coupe de Champagne Rosé		<b>20 €</b>
Bière de l'Abbaye	25cl	<b>6€</b>
Bière Passion	25cl	<b>6€</b>
Ricard, Pernod	2cl	<b>5,5€</b>
Suze, Campari, Aperol, Martini	6cl	<b>8€</b>
Porto rouge	8cl	<b>14€</b>
Kir vin blanc	12cl	<b>7€</b>
Kir Royal	15cl	<b>17€</b>

## — SPRITZ DE L'ABBAYE—

Le Classique	<b>16€</b>
La Pêche de Vigne	<b>16€</b>
La Bergamotte	<b>16€</b>
Hugo Spritzer	<b>16€</b>

## — CHAMPAGNE —

	Btl	
Brun de Neuville		<b>70€</b>
Bollinger Cuvée Spéciale		<b>99€</b>
Jacquesson Cuvée 744		<b>119€</b>
Billecart-Salmon Rosé		<b>110€</b>
Billecart-Salmon Brut Sous Bois		<b>120€</b>

## — BOISSON SANS ALCOOL —

Jus de fruits	25cl	<b>4€</b>
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		<b>5€</b>

– VIN ROSÉ –

	150cl	75cl	50cl
<b>2021</b> Côtes de Provence AOC, Château Sainte-Marguerite	<b>80€</b>	<b>42 €</b>	<b>28 €</b>
<b>2021</b> Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	<b>80€</b>	<b>42 €</b>	<b>28 €</b>
<b>2021</b> Les Baux de Provence AOC, Domaine de Lauzières		<b>45 €</b>	
<b>2021</b> Bandol AOC, Domaine du Gros Noré		<b>59 €</b>	
<b>2020</b> Savoie AOC, Yannick Uchet		<b>35 €</b>	
<b>2020</b> Bourgueil AOC, Yannick Amirault		<b>38 €</b>	
<b>2020</b> Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien		<b>30 €</b>	

– VIN BLANC –

	75cl	50cl	37,5cl
<b>2021</b> Fiefs-Vendéens Pissotte AOC, Domaine Coirier	<b>35 €</b>		
<b>2020</b> Savoie AOC Apremont, Domaine Blard	<b>40 €</b>		
<b>2020</b> Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », J-F. Quénard	<b>53 €</b>	<b>41€</b>	
<b>2020</b> Principauté d'orange IGP, Domaine Saint-Cosme	<b>40 €</b>		
<b>2020</b> Touraine-Oisly AOC, Domaine Octavie	<b>40 €</b>		
<b>2019</b> Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	<b>55 €</b>		<b>30 €</b>
<b>2019</b> Condrieu AOC, « Petite Côte », Yves Cuilleron	<b>99 €</b>		<b>51 €</b>
<b>2018</b> Chablis AOC, Moreau-Naudet	<b>61 €</b>		
<b>2018</b> Puligny-Montrachet AOC, Vieilles Vignes, Vincent Girardin	<b>110 €</b>		<b>65 €</b>
<b>2018</b> Les Alpilles IGP, Siné Nominé, Domaine de Lauzières	<b>59 €</b>		

— VIN ROUGE —

	75cl	50cl	37,5cl
<b>2020</b> Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle	<b>35 €</b>		<b>20 €</b>
<b>2020</b> Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	<b>60 €</b>		
<b>2020</b> Brouilly AOC, Château de Saint-Lager	<b>38 €</b>		
<b>2019</b> Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d'Anthel	<b>42 €</b>	<b>36 €</b>	
<b>2018</b> Margaux AOC, Blason d'Issan	<b>100 €</b>		
<b>2018</b> Orléans AOC, Clos Saint-Fiacre	<b>35 €</b>		
<b>2018</b> Bourgogne Côtes d'Or AOC, Domaine Parent	<b>69 €</b>		
<b>2018</b> Chambolle-Musigny AOC, Domaine David Duband	<b>115 €</b>		<b>61 €</b>
<b>2017</b> Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	<b>49 €</b>	<b>32 €</b>	
<b>2015</b> Saint-Émilion AOC, Château des Moines	<b>55 €</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.

