

– LES PRÉMICES –

Thon au fumoir

Cœur de laitue, crumble d'oignon, yaourt fumé maison

Pâté en croûte de l'Abbaye

Pickles de légumes

Féra du lac d'Annecy en gravelax

Courgette au sésame, myrtille

Crème de petit pois

Fraise, yaourt grec, noisette

– LES SUITES –

Filet de truite

Mousseline fumée, broccoletti, sauce iodée

Faux-filet français de notre sélection

Purée d'artichauts, pomme grenaille, sauce aux baies d'Andaliman

Suprême de poulet farci

Shimeji, écrevisse

Poulpe rôti

Vinaigrette au poivron rouge, salade d'avocat aux herbes

Sensation végétale

Légumes rôtis du moment, risotto d'épeautre

– FROMAGE & DESSERTS –

Les fromages de Savoie

Condiments de saison

Comme une profiterole

Sauce chocolat à la fève de Tonka, crème mascarpone

Le Baba au limoncello

Crèmeux citron-basilic et son sorbet

La fraise

Tuile meringuée croquante, ganache vanillée,
glace à l'oseille

Le verger

Assortiment de fruits rouges selon notre marché, sorbet fraise

Coupe de l'Abbaye

Glace myrtille, glace génépi, bricelet à la myrtille,
coulis de myrtille, chantilly maison

Dame Blanche

Glace vanille, chantilly maison, fruits secs caramélisés,
sauce chocolat

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

Café Expresso « Perle Noire »

4 €

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

Thé ou infusion

6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl

8 €

Evian 100 cl

8 €

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT 55 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 64 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 74 €

– LES APÉRITIFS –

Ricard, Pernod	2 cl	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	8 €
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	16 €
Coupe de Champagne Blanc Brut		20 €
Coupe de Champagne Rosé Brut		20 €

– VIN AU VERRE –

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Savoie AOC, Jean-François Qué 		12 €
<u>Blanc</u>		
Savoie AOC Chignin-Bergeron, Pied des T  rs		12 €
Bordeaux AOC Sauvignon, Xavier Copel		14 €
Condrieu AOC, André Perret		25 €
<u>Rouge</u>		
Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle 		12 €
Côtes Catalanes IGP « La Rétro Lafage »		12 €
Pessac-Léognan AOC, Xavier Copel		25 €

– CHAMPAGNE –

	75 cl	
Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut		70 €
Bollinger Cuvée Spéciale Brut		119 €
Jacquesson Cuvée 747 Extra-Brut		119 €
Billecart-Salmon Rosé Brut		110 €
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois		120 €

– BIÈRE –

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

– BOISSON SANS ALCOOL –

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

– VIN ROSÉ –

	75 cl	50 cl
2023 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	48 €	30 €
2023 Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	60 €	
2023 Savoie AOC, Anne Sophie-Jean François Quénard 🇨🇭	48 €	
2023 Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	42 €	

– VIN BLANC –

	75 cl	37,5 cl
2023 Roussette de Savoie AOC, Domaine Blard et fils 🇨🇭	49 €	
2023 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », Anne Sophie J-F. Quénard 🇨🇭	53 €	
2022 Menetou-Salon AOC, Domaine Henri Pellé	56 €	31 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €	
2021 Chablis AOC, « Caractère », Moreau-Naudet	69 €	38 €
2020 Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	160 €	90 €

– VIN ROUGE –

	75cl
2023 Savoie AOC Pinot Noir, Anne-Sophie et Jean-François Quénard 🇨🇭	52 €
2022 Savoie Arbin AOC, « Belle Romaine », Domaine Genoux 🇨🇭	59 €
2021 Bourgueil AOC, Domaine Yannick Amirault	50 €
2020 Auxey-Duresses AOC, Domaine Agnès Paquet	60 €
2020 Marsannay AOC, Domaine Sylvain Pataille	94 €
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €
2019 Faugères AOC, Domaine de Monthélys	69 €
2018 Morey Saint-Denis AOC, Aux Charmes 1 ^{er} Cru, Michelin Magnien	129 €
2016 Fronton AOC « Pinot St-Georges », Château Bouissel	44 €
2015 Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château de Ferrand	108 €

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 française.

ALLERGIES

Nous mettons à disposition, sur demande à l'entrée du restaurant, la liste des allergènes présents dans les plats préparés de notre carte.

