

EN PRÉMICES

Gravlax de truite

Vierge de légumes, condiment pâte de citron, salade d'herbes du jardin

Soupe froide de petits pois

Fromage frais de chèvre, citron, ciboulette, fougasse thym romarin

Cœur de laitue

Magret fumé, lamelle de Beaufort, noix caramélisée, œuf mollet, vinaigrette à l'ancienne

Tartare de veau et de thon au couteau

Câpre, cébette, cornichon, pomme paille, mayonnaise wasabi

LES SUITES

Filet de dorade à la plancha

Caviar d'aubergine mi-fumé, tomate cerise, sauce vierge, courgette et pignon de pin

Crozet cuisiné au Beaufort et à la truffe d'été

Salade mizuna

Côte de cochon ibérique à la plancha

Gratin de macaroni, crème d'ail

Cœur de rumsteck wagyu grillé

Pomme grenaille fondante, sauce béarnaise

Sensation végétale

Asperge blanche, caviar d'aubergine, tomate cerise, sauce vierge, courgette et pignon de pin

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

DESSERTS

Pavlova Exotique

Mangue passion, chantilly à la vanille

Mousse au chocolat

Caramel fleur de sel, éclats de noix de pécan

Cheesecake cuit à la myrtille

Fromage frais de Savoie

Tartelette de saison

Crème de Bresse vanille

Coupe de glace, 2 parfums au choix

Chantilly

Parfum glace

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

Parfum sorbet

Fraise, mangue, citron, framboise, passion, pêche de vigne

ENTRÉE & PLAT

53€

PLAT & DESSERT

53€

ENTRÉE & DESSERT

53€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT

59€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT

69€

LES APÉRITIFS

Verre de Vin Blanc, Rosé ou Rouge Découverte	10 €
Coupe de Champagne Brut	18 €
Coupe de Champagne Rosé	20 €

VIN BLANC

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

VIN ROSÉ

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

VIN ROUGE

	75cl	50cl	37,5cl
2020 Savoie AOC Arbin, Domaine Idylle	35 €		20 €
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €		
2020 Brouilly AOC, Château de Saint-Lager	38 €		
2019 Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d'Anthel	42 €	36 €	
2018 Margaux AOC, Blason d'Issan	100 €		
2018 Orléans AOC, Clos Saint-Fiacre	35 €		
2018 Bourgogne Côtes d'Or AOC, Domaine Parent	69 €		
2018 Chambolle-Musigny AOC, Domaine David Duband	115 €	61 €	
2017 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	49 €	32 €	
2015 Saint-Émilion AOC, Château des Moines	55 €		
2015 Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	62 €		

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

	Café Espresso « 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 €

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 viandes

Boucherie METZGER

Les volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse

Les poissons

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

Le pain

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

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz

