

## 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**

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

## VIN ROSÉ

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

## VIN ROUGE

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

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

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

## LES EAUX MINÉRALES

	<b>Badoit</b>	<b>70 cl</b>	<b>6 €</b>
	<b>Evian</b>	<b>70 cl</b>	<b>6 €</b>

## 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 SO<sub>2</sub>. 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

