



L'Abbaye de Talloires, mille et une années d'histoires

Laquelle vous raconter...

Celle d'un roi qui créa cette belle abbaye par amour pour sa reine il y a mille ans ?

Celle du célèbre écrivain américain, Mark Twain, qui perdit ses mots pour décrire la beauté de ces lieux ?

Celle de Paul Cézanne, qui malade, y retrouva l'inspiration pour peindre son fameux « Lac d'Annecy » ?

Ou plutôt celle de Jean Reno qui tomba amoureux de ce site pour y devenir son actionnaire...

Notre Chef de cuisine, **Christophe Le Digol**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Gauthier Chaffard** ce métier a été une évidence depuis toujours. Rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

Charly, notre Chef Sommelier, depuis des années partage sa passion des vins et les anecdotes liées à chaque bouteille de notre cave.

Mais ce sont encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Isabelle Chauvris
Directrice Générale

LES MENUS

MENU INSPIRATION

49 EUROS

Les tomates multicolores BIO

Gingembre, basilic et fleurs de notre potager

Le cabillaud vapeur

Mousseline de brocolis, nage beurrée à l'eau de fleurs d'oranger

Melon infusé aux baies de Batak comme un vacherin

Crème de Bresse

MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

Le veau en carpaccio

Croquant de radis Daikon et caviar d'Aquitaine, crème de raifort

Le maigre de ligne de la Côtinière

Girolles, amandes fraîches et sauce Mondeuse

La canette des Dombes « Miéral » au sautoir

Haricots, fraises des bois et jus à l'encre de seiche

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le chocolat « La Laguna » Michel Cluizel

Abricots au sureau et amandes Polignac

MENU

LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces

Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé

Aux fruits exotiques et mélasse de grenade

Le maigre de ligne de la Côtinière

Girolles et amandes fraîches et sauce Mondeuse

Le pigeon de Racan rôti

Poires, myrtilles et oseille, jus à la cardamome

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré dessert

Les pêches de saison

Verveine, huile d'olive « Alexis Muñoz »

MENU

EXCELLENCE

140 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

La panna cotta de céleri

Citron et caviar d'Aquitaine

L'écrevisse du lac d'Annecy marinée aux épices douces

Crèmeux de chou fleur et oeufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé

Aux fruits exotiques et mélasse de grenade

Le turbot sauvage vapeur

Caviar d'aubergines fumées et beurre blanc au poivre des cîmes

Le homard bleu rôti

Abricot, verveine et pommes de terre mitraille légèrement fumées

Le pigeon de Racan rôti

Poires, myrtilles, oseille et jus à la cardamome

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré dessert

Fraise basilic vanille

Sorbet Sudachi

LA CARTE

PRÉMIÈRES

Le foie gras de canard français poêlé Aux fruits exotiques et mélasse de grenade	27 €
L'escargot de Poisy Bouillon de champignon de saison à la Tanaïs et légumes d'été	28 €
Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite	31 €
La féra du lac d'Annecy marinée comme un gravlax Tomates, gingembre et basilic <i>également disponible dans sa version végétarienne</i>	23 €
Les tomates multicolores bio Gingembre, basilic et fleurs de notre potager	19 €
Le veau en carpaccio Croquant de radis Daikon, caviar d'Aquitaine et crème de Raifort	29 €

MER & LAC

Le homard bleu à la nage Abricot verveine Pommes de terre mitraille légèrement fumées	Entier 54 € Demi 38 €
Le turbot sauvage, caviar d'aubergines fumées Beurre blanc au poivre des cîmes	48 €
Le maigre de ligne de la Côtinière Girolles, amandes fraîches et sauce Mondeuse	39 €
Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin Sauce Nantua	Entier 56 € Demi 34 €

LA TERRE

La noix de ris de veau doré Artichauts, pamplemousse, anchois et vrai jus	46 €
Le pigeon de Racan rôti Piores, myrtilles, oseille et jus à la cardamome	44 €
Le contre-filet de bœuf poêlé Burrata, fleurs de câpres, citron et olives Taggiasche	42 €
La canette des Dombes « Miéral » au sautoir Haricots, fraises des bois et jus à l'encre de seiche	36 €

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	18 €
----------------------------------------------------------------------------	-------------

DESSERTS

Soufflé framboises Sorbet fromage blanc et cardamome	19 €
Fraise basilic vanille Sorbet Sudachi	17 €
Les pêches de saison Verveine, huile d'olive « Alexis Muñoz »	17 €
Le chocolat « La Laguna » Michel Cluizel Abricot au sureau et amandes Polignac	17 €

LES APERITIFS

Verre de Vin Moelleux Découverte	14 €
Verre de Vin Blanc ou Rouge de Savoie	7 €
Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	10 €
Coupe de Champagne Brut	16 €
Coupe de Champagne Rosé	18 €
Porto 2000 Vintage Smith Woodhouse	15 €

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

LE CAFÉ THÉS & INFUSIONS

Café Espresso Super Crema Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	4 €
Grand choix de thés et d'infusions Thés et Infusions (sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison)	6 €

LES EAUX MINÉRALES

Badoit – Evian 70 cl	6 €
Orezza 1 L	7 €
Orezza 50 cl	5 €

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 écrevisses et poissons du lac d'Annecy

Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les escargots de Philippe HÉRITIER, Domaine des Orchis, à Poisly

Les viandes

Le foie gras de la Maison MASSE

Boucherie JARGOT à Faverges

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

Boucherie BOCQUET à Annecy

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le jardin de l'Abbaye

Fraise & Basilic à Sevrier

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

La Mère Richard à Lyon

Le pain

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

Salaisons artisanales de Savoie

Maison BAUD à Villaz



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**