

## 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**



Ouvert tous les soirs du 1er juillet au 31 août

Aux mois de mai et juin : ouvert du mercredi au dimanche soir

Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite  
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, Visa, Mastercard,  
American Express

## MENU INSPIRATION

59 EUROS

### **La fera du lac d'Annecy marinée...**

Légumes d'été et sarrasin torréfié, Ajo Blanco

### **La truite royale confite à l'huile de foin...**

Déclinaison d'artichauts, sabayon au Savagnin

### **L'ananas...**

Vanille de Madagascar et meringue vaporeuse

## LES RACINES DE NOS TERROIRS

79 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

### **Le filet de veau et seiche à cru comme un tartare...**

Herbes et fleurs de notre potager, Vitello Tonnato

### **L'omble chevalier en cuisson douce...**

Brocolis au wasabi, beurre de haddock et truffe d'été

### **Le filet de canette « Mieral » à la plancha...**

Girolles et amandes, sauce mondeuse

### **Les fromages de Savoie...**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Le chocolat Jivara, croustillant praliné...**

Noix et sorbet carotte et orange

Pour tout changement de plat dans un menu un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite  
d'un seul changement

TVA 10% - Service compris

# MENU

## COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

### **Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces...**

Crémeux de choux à la fleur d'oranger et oeufs de truite

### **Le foie gras de canard français poêlé...**

Aux fruits exotiques et mélasse de grenade

### **La truite royale confite à l'huile de foin...**

Déclinaison d'artichauts, sabayon au Savagnin

### **Le pigeon de Racan rôti, jus au safran de Savoie...**

Fregola sarda comme une paëlla

### **Les fromages de savoie...**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Pré-dessert...**

### **Le vacherin glacé fraise hibiscus...**

Crème de Bresse et sureau sauvage

Pour tout changement de plat dans un menu un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement

*TVA 10% - Service compris*

# MENU

## EXCELLENCE

149 EUROS

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

### **Le caviar d'Aquitaine...**

Pomme de terre fumée à l'anguille, crème aigrette

### **La fera du lac d'Annecy marinée...**

Légumes d'été et sarrasin torréfié, Ajo Blanco

### **Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces...**

Crémeux de choux à la fleur d'oranger et oeufs de truite

### **Le foie gras de canard français poêlé...**

Aux fruits exotiques et mélasse de grenade

### **Le homard bleu rôti, andouille de Vire...**

Gnocchis de pommes de terre et mousserons, réduction des têtes à l'huile d'olive et émulsion aux herbes

### **Le pigeon de Racan rôti...**

Jus au safran de Savoie, fregola sarda comme une paëlla

### **Les fromages de Savoie...**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Pré-dessert...**

### **Le vacherin glacé fraise hibiscus...**

Crème de Bresse et sureau sauvage

Pour tout changement de plat dans un menu un supplément de 35€ sera appliqué dans la limite d'un seul changement

*TVA 10% - Service compris*

# LA CARTE

## PRÉMICES

<b>Les écrevisses du Lac d'Annecy marinées aux épices douces...</b>	<b>31€</b>
Crèmeux de choux à la fleur d'oranger et oeufs de truite	
<b>Le filet de veau et seiche à cru comme un tartare...</b>	<b>28€</b>
Herbes et fleurs de notre potager, Vitello Tonnato	
<b>Le foie gras de canard français poêlé...</b>	<b>27€</b>
Aux fruits exotiques et mélasse de grenade	
<b>La fera du lac d'Annecy marinée...</b>	<b>22€</b>
Légumes d'été et sarrasin torréfié, Ajo Blanco	
<i>également disponible dans sa version végétarienne</i>	<b>19€</b>

## MER & LAC

<b>Le homard bleu rôti, andouille de Vire...</b>	<b>54€</b>
Gnocchis de pommes de terre et mousserons, réduction des têtes à l'huile d'olive et émulsion aux herbes	
<b>La truite royale confite à l'huile de foin...</b>	<b>33€</b>
Déclinaison d'artichauts, sabayon au Savagnin	
<b>Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin...</b>	<b>56€</b>
Sauce Nantua, tartine de foies blonds et feuilles d'huître	
<b>L'omble chevalier en cuisson douce...</b>	<b>34€</b>
Brocolis au wasabi, beurre de haddock et truffe d'été	

## LA TERRE

<b>Le ris de veau en tempura au curry...</b>	<b>46€</b>
Caviar d'Aquitaine, crème d'avocat et oseille, pomme purée	
<b>Le pigeon de Racan rôti au jus au safran de Savoie...</b>	<b>44€</b>
Fregola sarda comme une paëlla	
<b>Le filet de canette « Mieral » à la plancha...</b>	<b>36€</b>
Girolles et amandes, sauce mondeuse	
<b>Le filet de boeuf de la boucherie Bocquet...</b>	<b>45€</b>
Tomate rôtie longuement aux parfums d'été, lait de bufflonne	
<b>La déclinaison végétarienne du moment</b>	<b>35€</b>
<b>Le trou normand et ses volutes</b>	<b>8€</b>

## LA CAVE À FROMAGES

<b>Les fromages de Savoie...</b>	<b>18€</b>
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

## DESSERTS

<b>L'ananas...</b>	<b>17€</b>
Vanille de Madagascar et meringue vaporeuse	
<b>Le chocolat Jivara...</b>	<b>17€</b>
Croustillant praliné, noix et sorbet carotte et orange	
<b>Le vacherin glacé fraise hibiscus...</b>	<b>18€</b>
Crème de Bresse et sureau sauvage	
<b>Le soufflé framboise...</b>	<b>19€</b>
Et son sorbet Daïquiri	

## LES APÉRITIFS

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

\*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

## LE CAFÉ THÉS & INFUSIONS

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

## LES EAUX MINÉRALES

<b>Badoit – Evian 70 cl</b>	6 €
<b>Orezza 1 L</b>	7 €
<b>Orezza 50 cl</b>	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.
- Oeufs** et produits à base d'oeuf.
- 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 Poisy

## Les viandes

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

Les Vergers Saint Eustache

## 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