



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

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'I. Chauvris', written in a cursive style.



RESTAURANT DE
L'ABBAYE

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

MENU

COULEURS DE CÉZANNE

109 EUROS

Menu servi uniquement pour l'ensemble des convives

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

Crèmeux de chou à la fleur d'oranger et œufs 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

M E N U

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...

Crèmeux de choux à la fleur d'oranger et œufs 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

LA CARTE

PRÉMIÈRES

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

MER & LAC

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

LA TERRE

Le ris de veau en tempura au curry...	46€
Caviar d'Aquitaine, crème d'avocat et oseille, pomme purée	
Le pigeon de Racan rôti au jus au safran de Savoie...	44€
Fregola sarda comme une paëlla	
Le filet de canette « Mieral » à la plancha...	36€
Girolles et amandes, sauce mondeuse	
Le filet de bœuf de la boucherie Bocquet...	45€
Tomate rôtie longuement aux parfums d'été, lait de bufflonne	

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de savoie...	18 €
Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	

DESSERTS

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

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

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 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



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**