



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 Dunja Studen Kirchner**  
**Directrice Générale**

# LES MENUS

## MENU INSPIRATION

49 EUROS

### **Les légumes d'une potée**

Fleurs et fines herbes du potager, gelée de betteraves et hibiscus

### **Filet de canette « Miéral »**

Aux mangues et oignons caramélisés

### **La poire et son crémeux**

Croustillant de noisettes, sirop d'érable et sorbet pamplemousse

## MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

### **Les huîtres chaudes d'Utah Beach**

Poireaux grillés et fenouil confit, crème iodée à la bergamote

### **La coquille Saint-Jacques de pleine mer nacrée**

Cresson et crêtes de coq, encre de seiche, beurre noisette amandes

### **La poulette de Bresse « Miéral » pochée**

Bouquetière de petits légumes, sauce Albufera

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Finger chocolat lait 35%**

Mangue fraîche à la coriandre, sorbet passion

# MENU

## LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

### **Les écrevisses marinées aux épices douces**

Crèmeux de chou fleur et œufs de truite

### **Le foie gras de canard français poché**

Légumes d'hiver, consommé d'oignons parfumé à la chartreuse et badiane

### **La féra du lac d'Annecy rôtie au pain**

Panais et sarrasin grillé, jus de viande au cacao

### **Le pigeonneau laqué façon salmis**

Orange confite, cromesquis de pomme de terre au foin

### **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

### **Pré dessert**

### **Chocolat et tonka**

Noix de macadamia, glace caramel

# LA CARTE

## LES HORS D'ŒUVRE

<b>Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces</b>	<b>31 €</b>
Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite	
<b>Le foie gras de canard français poché</b>	<b>27 €</b>
Légumes d'hiver, consommé d'oignons parfumé à la chartreuse et badiane	
<b>L'escargot de Poisy en fricassée</b>	<b>28 €</b>
Tête de veau, ail et jus aux herbes	
<b>Les huîtres chaudes d'Utah Beach</b>	<b>26 €</b>
Poireaux grillés et fenouil confit, crème iodée à la bergamote	
<b>Les légumes d'une potée</b>	<b>19 €</b>
Fleurs et fines herbes du potager, gelée de betteraves et hibiscus	

## MER & LAC

<b>La féra du lac d'Annecy rôtie au pain</b>	<b>33 €</b>
Panais et sarrasin grillé, jus de viande au cacao	
<b>La coquille Saint-Jacques de pleine mer nacrée</b>	<b>43 €</b>
Cresson et crêtes de coq, encre de seiche, beurre noisette, amandes	
<b>Les écrevisses en gratin</b>	Demi <b>34 €</b>
Sauce nantua, risotto de riz noir vénéré	Entier <b>56 €</b>
<b>Le dos de cabillaud rôti</b>	<b>36 €</b>
Variation de choux, sauce maltaise, purée d'ail noir	

## LA TERRE

<b>Le ris de veau doré</b>	<b>46 €</b>
Champignons de Savoie et noix, céleri rave, rapée de poutargue	
<b>Le pigeonneau laqué façon salmis</b>	<b>44 €</b>
Orange confite, cromesquis de pomme de terre au foin	
<b>Le contre filet de bœuf poêlé</b>	<b>42 €</b>
Artichauts, mascarpone et jambon, sauce mondeuse	
<b>La poulette de Bresse cuite en vessie en deux services</b> (pour deux personnes)	<b>94 €</b>
<u>Premier service</u> : Les suprêmes cuits au jus de truffes, Bouquetières de petits légumes, sauce Albufera	
<u>Deuxième service</u> : Les cuisses cuites au bouillon de poule, Poireaux et pommes de terre	

## LA CAVE À FROMAGES

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

## DESSERTS

<b>Pomme verte glacée</b>	<b>17 €</b>
Dacquoise noisette, marmelade de pomme et aneth Caramel de pomme et sorbet pomme verte	
<b>Soufflé Grand Marnier</b>	<b>19 €</b>
Condiment bergamote et sorbet agrumes	
<b>Finger chocolat lait 35%</b>	<b>17 €</b>
Mangue fraîche à la coriandre, sorbet passion	
<b>Chocolat et tonka</b>	<b>17 €</b>
Noix de macadamia, glace caramel	

## LES APERITIFS

<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.

**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 écrevisses et poissons du lac d'Annecy

Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les poissons de mer et crustacés chez Marie Luxe

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

Les viandes

Le foie gras de la Maison MASSE

Le bœuf Charolais de la boucherie JARGOT à Faverges

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

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le jardin de l'Abbaye

Le jardin du voisin - Martin GRANGE à Doussard

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

Le chocolat

Manufacture Michel CLUIZEL à Danville