



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 asperges de saison

Pannacotta de parmesan, garniture mimosa

La poitrine de cochon d'Auvergne confite et croustillante

Pommes de terre mitraille et pesto d'ail des ours, vrai jus

La fraise gariguette et rhubarbe

Arlettes caramélisées et sorbet sésame noir

MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

La féra du lac d'Annecy légèrement fumée

Guacamole banane - passion

La truite royale confite

Petits pois, pamplemousse, huile shiso et sel de tonka

La poulette de Bresse cuite en vessie

Asperges et morilles

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le chocolat La Laguna 47% de Michel Cluizel

Sorbet framboise - poivron rouge

MENU

LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

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

Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé aux fruits rouges

Beurre d'agrumes au gingembre et poivre vert

Le maigre de ligne rôti

Lard de colonata, gnocchis à la sauge, beurre blanc safran et bigorneaux

Le pigeon de racan au sautoir

Jus aux olives « taggiasche » et câpres, artichaut poivrade

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré dessert

La cerise confite

Crèmeux estragon, glace pistache

LA CARTE

PRÉMIÈRES

Les écrevisses du lac d'Annecy marinées aux épices douces	31 €
Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite	
Le foie gras de canard français poêlé aux fruits rouges	27 €
Beurre d'agrumes au gingembre et poivre vert	
Les asperges de saison	21 €
Pannacotta de parmesan, garniture mimosa	
La féra du lac d'Annecy légèrement fumée	23 €
Guacamole banane - passion	
L'escargot de Poisy	28 €
Risotto de pomme de terre et lard de montagne, germigny à l'oseille	

MER & LAC

Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin	Demi 34 €
Sauce nantua, risotto de riz noir vénéré	Entier 56 €
La truite royale confite	33 €
Petits pois, pamplemousse, huile shiso et sel de tonka	
Le maigre de ligne rôti	37 €
Lard de colonata, gnocchis à la sauge, beurre blanc safran et bigorneaux	
La lotte braisée	41 €
Marinière de coquillages à l'Apremont, tomates confites et fines herbes	

LA TERRE

La poulette de Bresse cuite en vessie en deux services **59 €**
(pour deux personnes) par
personne

Premier service : Les suprêmes, asperges et morilles, jus crémé au savagnin

Deuxième service : Les cuisses en quenelles, crêtes et rognons de coq, velouté argenteuil

Le ris de veau glacé au jus parfumé à l'Amaretto **46 €**
Cerises, oignons rouges, syphon de pomme de terre à l'huile d'olive citronnée

Le pigeon de racan au sautoir **44 €**
Jus aux olives « taggiasche » et câpres, artichaut poivrade

Le contrefilet de bœuf rôti **42 €**
Tartare aux saveurs marines, jus parfumé au whisky
Pomme de terre soufflée aux algues nori

LA CAVE À FROMAGES

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

DESSERTS

Le chocolat La Laguna 47% de Michel Cluizel **17 €**
Sorbet framboise - poivron rouge

La cerise confite **17 €**
Crèmeux estragon, glace pistache

Le soufflé chaud à la chartreuse verte **19 €**
Sorbet citron vert - menthe

Le pamplemousse en déclinaison **17 €**
Noisettes et fromage blanc

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 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**