



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

LA CARTE

PRÉMIÈRES

L'écrevisse marinée aux épices douces...	31 €
Crèmeux de chou-fleur et oeufs de truite	
Les huîtres n°0 tradition Adrien Roumegous...	28 €
- Froides sur pain de campagne toasté et os à moelle - Chaudes en cappuccino, poireaux grillés	
La féra du lac d'Annecy légèrement fumée...	24 €
En duo de foie gras mariné au pommeau de Normandie Coing et ail noir confit	
Les escargots de Philippe Héritier en ravioles...	22 €
Crème de camembert et jus à l'oseille	

MER & LAC

Le rouget barbet juste snacké...	38 €
Trompette de la mort et coriandre coulis de boudin noir et sabayon aux herbes	
La coquille St Jacques de pleine mer dorée à la plancha...	36 €
Choux et beurre de haddock	
L'omble chevalier en cuisson douce...	33 €
Lentilles et pouces-pieds, beurre blanc au poivre des Cimes	
Les écrevisses du lac d'Annecy en gratin...	Demi 34 €
Sauce Nantua, garniture financière	Entier 56 €

VIANDES & GIBIER

Le chevreuil sauvage français...	55 €
- Poêlé, légumes d'automne, sauce grand veneur - Cru, gnocchis de betteraves rouges	
Le filet de bœuf de la boucherie « Bocquet » rôti légèrement fumé...	45 €
Fricassée de cèpes à la Mondeuse Crème d'oignons caramélisés et oursins	
Le ris de veau doré façon grenobloise...	46 €
Jus de veau au beurre noisette, pomme purée	
Le pigeon de Racan rôti...	44 €
Salsifis et anguille caramélisée, jus d'un salmis et mandarine	

LA CAVE À FROMAGES

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

DESSERTS

Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier...	19 €
2 personnes minimum	
La Poire de Savoie...	16 €
Vanille de Madagascar et meringue vaporeuse	
Le Chocolat Jivara...	17 €
Croustillant praliné, glace café « Linda »	
Le Citron Jaune en trompe-l'oeil...	18 €
Madeleine chaude et sorbet Sudachi	

LES MENUS

MENU INSPIRATION

49 EUROS

La féra du lac d'Annecy légèrement fumée...

En duo de foie gras mariné au pommeau de Normandie
Coing et ail noir confit

L'omble chevalier en cuisson douce...

Lentilles et gingembre, beurre blanc au poivre des Cimes

La Poire de Savoie...

Vanille de Madagascar et meringue vaporeuse

MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

L'écrevisse marinée aux épices douces...

Crèmeux de chou-fleur et oeufs de truite

La coquille St Jacques de pleine mer dorée à la plancha...

Choux et beurre de haddock

Le pigeon de Racan rôti...

Salsifis et anguille caramélisée, jus d'un salmis et mandarine

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Le Chocolat Jivara...

Croustillant praliné, glace café « Linda »

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

MENU

LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

Menu servi pour l'ensemble des convives

L'écrevisse marinée aux épices douces...

Crèmeux de chou-fleur et oeufs de truite

Les huîtres n°0 tradition Adrien Roumegous...

- Froides sur pain de campagne toasté et os à moelle
- Chaudes en cappuccino, poireaux grillés

Le rouget barbet juste snacké...

Trompette de la mort et coriandre
Coulis de boudin noir et sabayon aux herbes

Le chevreuil sauvage français...

- Poêlé, légumes d'automne, sauce grand veneur
- Cru, gnocchis de betteraves rouges

Les fromages de Savoie...

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré-dessert

Le Citron Jaune en trompe-l'oeil...

Madeleine chaude et sorbet Sudachi

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

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**