

L'Abbaye de Talloires, plus de mille ans 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, **Yohei Hosaka**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Pour notre Chef Pâtissier, **Nathan Pannetier** ce métier a été une évidence depuis toujours. Rigueur, structure et goût sont élégamment retranscrits dans ses assiettes.

Charly, notre Chef Sommelier, partage sa passion des vins depuis des années et les anecdotes liées à chaque bouteille de notre cave.

Mais ce sont toujours les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Isabelle Chauvis
Directrice Générale



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU

LES RACINES DE NOS TERROIRS*

69 EUROS

Asperge blanche

Maquereau, mousseline à l'ail des ours

Grenadin de veau

Chou romanesco, brocoli, oseille

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

La cabosse

Fève de cacao brut, chocolat 80%

MENU

L'INSPIRATION VÉGÉTALE*

69 EUROS

Chou-fleur cuit et cru

Miel de sapin

Asperge verte

Févette, pesto d'ortie cresson, quinoa, noisette

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

La raviole à la pomme verte

Raviole de Granny Smith, amande et sorbet cidre

*Ces menus ne peuvent être modifiés

MENU COULEURS DE CÉZANNE

118 EUROS

Composez votre menu en 6 impressions
au gré de vos envies et inspirations*

Huître à la pomme Granny Smith

Shiso rouge, dashi, citron caviar

OU

Féra du lac d'Annecy marinée

Concombre, dashi aux herbes

Langoustine

Carotte, géranium, céleri

OU

Asperge verte et crème aux morilles

Œuf séché

La Grolle de l'Abbaye

Lieu jaune

Poireau, yuzu kosho, bouillon de bulot, ail des ours

OU

Grenadin de veau

Chou romanesco, brocoli, oseille

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

La cabosse

Fève de cacao brut, chocolat 80%

OU

La pomme de Savoie

Rôtie au caramel, cidre, jus acidulé

OU

L'asperge verte

Pochée à la vanille, citronnelle, meringue croquante

*Merci de choisir une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert

MENU EXCELLENCE*

149 EUROS

Laissez-vous exalter et surprendre par les saveurs de la cuisine de nos chefs Yohei Hosaka et Nathan Pannetier

Huître à la pomme Granny Smith

Caviar, shiso rouge, dashi, citron caviar

Féra du lac d'Annecy marinée

Concombre, dashi aux herbes

Langoustine

Carotte, géranium, céleri

Omble chevalier en cuisson douce

Blette, cresson, caviar

La Grolle de l'Abbaye

Pigeon en 2 parties

Betterave fumée, jus à la réglisse

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

L'asperge verte

Pochée à la vanille, citronnelle, meringue croquante

La pomme de Savoie

Rôtie au caramel, cidre, jus acidulé

*Menu sert uniquement pour l'ensemble des convives

La dernière prise de commande de ce menu est à 13 :00 au déjeuner et à 20 :30 au dîner

TVA 10% - Service compris

Un accord mets et vins vous est proposé par nos sommeliers

Menu Excellence - Service en 7 verres	90€
Menu Couleurs de Cézanne - Service en 5 verres	60€

Accord sans alcool

Menu Excellence - Service en 7 verres	60€
Menu Couleurs de Cézanne - Service en 5 verres	40€

LES APÉRITIFS*

Verre de Vin Moelleux Découverte	14€
Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	11€
Coupe de Champagne Brut	20€
Coupe de Champagne Rosé	20€

LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

Café expresso « Perle Noire »	4€
Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	
Thé ou infusion	6€

LES EAUX MINÉRALES

Thonon	75 cl	7€
Châteldon	75 cl	8€

DÉBUT ET FIN DE REPAS*



Pastis, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	7.5€
Liqueur Bio, Granier	4 cl	14€
Gin, Distillerie Saint-Esprit	4 cl	14€
Malt Fleur de Bière, Distillerie St-Esprit	4 cl	16€
Eau de Vie de Poire, Distillerie St-Esprit	4 cl	22€

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

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, de gibier et de volaille, sont garantis d'origine française.

NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le jardin aromatique de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure tous les aromates pour nos plats.

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 VIANDES

Alp'viandes

LES POISSONS

Terrazur

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Côté Frais

LES FROMAGES

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

La Crèmerie Pochat

LE PAIN

Boulangerie « Pan et Gâto » : Mickaël RISPE à Annecy-le-Vieux

LES SALAISONS ARTISANALES DE HAUTE-SAVOIE

Maison BAUD à Villaz

Notre restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèce, chèque, Visa, Mastercard, American Express