

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, **Frédéric Claudel**, 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, 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



Nos restaurants sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Moyens de paiement acceptés : espèces, chèques, Visa, Mastercard,
American Express

MENU FÊTE DES MÈRES

90 EUROS

Tartare de féra du lac d'Annecy et anguille fumée

Crème de céleri à la vodka, salade d'herbes et pomme paille

Langue d'oiseaux

Comme un risotto au homard, écume d'une bisque

Longe de veau du Limousin

Asperge verte, jus truffé

Trilogie de fromage de notre région

Mesclun et chutney

La framboise-verveine

Sorbet fromage blanc

LES APÉRITIFS

	Verre de Vin Moelleux Découverte	14 €
	Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	10 €
	Coupe de Champagne Brut	18 €
	Coupe de Champagne Rosé	20 €

*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 €
	Sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison	

LES EAUX MINÉRALES

	Badoit – Evian	70 cl	6 €
	Orezza	50 cl	5 €
	Orezza	1L	7 €

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 viandes

Boucherie METZGER

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

Les poissons

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capetti à Saint-Jorioz

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

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