

## 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

#### **Haricot vert et maquereau**

Champignon, crème aux herbes, vinaigrette de framboise et sureau

#### **Lieu jaune**

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

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Le chocolat Poco à Poco**

Noix de cajou caramélisée et sa glace

## MENU

### L'INSPIRATION VÉGÉTALE\*

69 EUROS

#### **Chou-fleur cuit et cru**

Miel de sapin

#### **Aubergine rôtie au miso**

Pesto de cresson, quinoa

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **La fraise-rhubarbe**

Sorbet, jus à la fraise

\*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

## **Filet de rouget**

Jus d'arêtes, fenouil confit, sauge ananas

## **La Grolle de l'Abbaye**

## **Lieu jaune**

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

OU

## **Carré d'agneau d'Aveyron rôti**

Brocoletti, moutarde, caviar d'aubergine à la tagette

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

## **Le chocolat Poco à Poco**

Noix de cajou caramélisée et sa glace

OU

## **La rhubarbe**

Cuite en meringue, hibiscus

OU

## **Le petit pois**

Fraise Charlotte, burrata

\*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**

## **Le petit pois**

Fraise Charlotte, burrata

## **La rhubarbe**

Cuite en meringue, hibiscus

\*Menu servit 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

Service en 7 verres 90€

Service en 5 verres 60€

Accord sans alcool

Service en 7 verres 60€

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

Nous mettons à disposition, sur demande à l'entrée du restaurant, la liste des allergènes présents dans les plats préparés de notre carte.

# MERCI À TOUS NOS FOURNISSEURS

## LES VIANDES

Alp'viandes  
JA Gastronomie Savoie Mont-Blanc

## 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