

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

Velouté de potimarron

Eclats de châtaigne, toast au sérac

Pavé de maigre doré sur peau

Chicon rôti, écume safranée

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

Le chocolat 75%

Comme une tarte soufflée, glace au sarrasin

MENU

L'INSPIRATION VÉGÉTALE*

69 EUROS

Velouté de patate douce et potimarron

Au pain d'épices

Croustillant au poireau et coco

Tofu fumé, sauce miellée au gingembre

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

La raviole végétale

Aux agrumes et au lait d'amande, sorbet épinard citron

*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*

Velouté de potimarron

Eclats de châtaigne, toast au sérac

Tartare de féra du lac d'Annecy et haddock

Coulis de betterave au wasabi, chips de pain maïs, pickles de betteraves

Langue d'oiseaux

Cuisiné comme un risotto à la truffe Melanosporum, écume végétale

Homard et ris de veau

Eryngii, écume bisquée

La Grolle de l'Abbaye

Noix de Saint-Jacques rôtie

Mousseline de panais, grué de cacao et radicchio, écume à la vanille

Pavé de maigre doré sur peau

Chicon rôti, écume safranée

Suprême de volaille fermier

Sauce poulette, Beaufort, polenta snackée, sucrose à la flamme

Filet de bœuf « Rossini »

Mousseline de pomme de terre truffée

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Autour des agrumes

Blanc vapeur, sorbet Sichuan, vinaigrette à l'huile d'olive

Le chocolat 75%

Comme une tarte soufflée, glace au sarrasin

Le panais

Confit et en purée, miel de Savoie et sorbet poire

Un accord mets et vins vous est proposé par nos sommeliers Charly et Adrien

55 EUROS

*Merci de choisir deux entrées, 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

Caviar d'Aquitaine

Espuma de pomme de terre, mouillette

Tartare de féra du lac d'Annecy et haddock

Coulis de betteraves au wasabi, chips de pain maïs, pickles de betteraves

Homard et ris de veau

Eryngii, écume bisquée

Noix de Saint-Jacques rôtie

Mousseline de panais, grué de cacao et radicchio, écume à la vanille

La Grolle de l'Abbaye

Suprême de volaille fermier

Sauce poulette, Beaufort, polenta snackée, sucrine à la flamme

ou

Filet de bœuf « Rossini »

Mousseline de pomme de terre truffée

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Autour des agrumes

Blanc vapeur, sorbet Sichuan, vinaigrette à l'huile d'olive

Le panais

Confit et en purée, miel de Savoie et sorbet poire

Un accord mets et vins vous est proposé par nos sommeliers Charly et Adrien
90 EUROS

*Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

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

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

Boucherie METZGER

LES POISSONS

Annecy Marée

Le Pêcheur du Lac – Florent Capretti à Saint-Jorioz

Maison Reynaud

LES FRUITS & LÉGUMES

Les marchés locaux

Fraise & Basilic à Faverges

Les Vergers Saint-Eustache

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