

## 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 Chauvris**  
**Directrice Générale**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



RESTAURANT DE  
L'ABBAYE

## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS\*

69 EUROS

#### **Truite gravelax**

Chou rouge, gel de yuzu

#### **Suprême et cuisse confite de poulet fermier**

Carotte en purée aux noix, jus au géranium

#### **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

#### **Poireau vinaigrette à notre façon**

Baie de sapin, vinaigrette pistache soja, oignon frit, pignon de pin

#### **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**

Kiwi, gingembre, riz au lait à la noix de coco, herbes fraîches

\*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**

Radis blue meat, kombucha, purée d'oignon nouveau, tagète

## **Joue de lotte en beignet**

Beurre blanc à l'ail des ours, oseille, capucine

OU

## **Asperge verte et crème aux morilles**

Œuf séché

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

## **Omble chevalier en cuisson douce**

Sabayon de verjus, févrette, petit pois à la mélisse

OU

## **Suprême et cuisse confite de poulet fermier**

Carotte en purée aux noix, jus au géranium

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **La cabosse**

Fève de cacao brut, chocolat 80%

OU

### **Le kiwi**

Gingembre, herbes fraîches, citron vert, vanille intense

OU

### **Le chou-fleur**

En plusieurs façons, praliné noisette, citron

\*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**

Radis blue meat, kombucha, purée d'oignon nouveau, tagète

## **Joue de lotte en beignet**

Beurre blanc à l'ail des ours, oseille, capucine

## **Omble chevalier en cuisson douce**

Sabayon de verjus, févrette, petit pois à la mélisse

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

## **Filet de bœuf au jus de réglisse**

Purée de betterave fumé, chou fermenté, myrtille

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le kiwi**

Gingembre, herbes fraîches, citron vert, vanille intense

### **Le chou-fleur**

En plusieurs façons, praliné noisette, citron

\*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

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 SO<sub>2</sub>.  
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