

## 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 Cheffe Pâtissier, **Isabelle Mottier** 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

## MENU

### LES RACINES DE NOS TERROIRS\*

79 EUROS

**Truite de l'Ain en gravelax**

Vinaigrette à la mandarine, radis « red meat »

**Filet de canard des Dombes rôti**

Mousseline fumée, myrtille, maïs

**Les fromages de Savoie (en supplément à 15€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

**Le chocolat Poco a Poco**

Mucilage de cacao

## MENU

### L'INSPIRATION VÉGÉTALE\*

79 EUROS

**Fricassée de champignons du sous-bois**

Aïoli, noisette

**Patate douce rôtie**

Pistache en purée, truffe de Bourgogne

**Les fromages de Savoie (en supplément à 15€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

**La raviole**

Poire de Savoie, verjus et huile d'olive

\*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\*\*

## **Carpaccio de Saint-Jacques**

Sauce vierge à notre façon, écume de barbes

OU

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Raisin lactofermenté, yaourt fumé, tagète

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, huile de sésame pimentée

OU

## **Foie gras poêlé**

Bouillon à la crevette grise, yuzu kosho

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

## **Filet d'omble chevalier de l'Ain**

Choux acidulés à la crème au soja Yamato

OU

## **Filet de canard des Dombes rôti**

Mousseline fumée, myrtille, maïs

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le chocolat Poco a Poco**

Mucilage de cacao

OU

### **Le potimarron**

Châtaigne, mandarine

OU

### **La poire de Savoie**

Pochée au poivre de Sichuan, verjus, vanille

\*\*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 Isabelle Mottier

## **Carpaccio de Saint-Jacques**

Sauce vierge à notre façon, écume de barbes

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Raisin lactofermenté, yaourt fumé, tagète

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, huile de sésame pimentée

## **Filet d'omble chevalier de l'Ain**

Choux acidulés à la crème au soja Yamato

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

### **Filet de bœuf mûré**

Betterave fumée, champignons du sous-bois

ou

### **Pièce du boucher selon notre marché**

Accompagnement du moment

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le chocolat Poco a Poco**

Mucilage de cacao

ou

### **Le potimarron**

Châtaigne, mandarine

ou

### **La poire de Savoie**

Pochée au poivre de Sichuan, verjus, vanille

\*\*\*Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

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

TVA 10% - Service compris

Un accord met et vin 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\*

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

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

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

## LES EAUX MINÉRALES

<b>Thonon</b>	<b>75 cl</b>	<b>7€</b>
<b>Châteldon</b>	<b>75 cl</b>	<b>8€</b>

## DÉBUT ET FIN DE REPAS\*



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

\*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 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