

## 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, **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, 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 coing**

Noix, faisselle

## 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

#### **Riz au lait d'amande**

Poire pochée et son sorbet

\*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 betterave

## **Langue d'oiseaux**

Cèpes en persillade au verjus, copeaux de cèpes, écume à la sapinette,  
lard de Colonnata, jus de viande

## **Ecrevisse du lac**

Ris de veau et cèpe, 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

## **Noisette de chevreuil**

Potimarron et châtaigne, airelle, chips de châtaigne, sauce grand veneur

## **Filet de bœuf « Rossini »**

Mousseline de pomme de terre truffée

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

## **La poire et le topinambour**

En raviole, sorbet à la poire

## **Le chocolat**

Cacao 75% rafraîchit à la cardamome noire

## **Le coing**

Noix, faisselle

\*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 Frédéric Claudel et Nathan Pannetier

## **Caviar d'Aquitaine**

Espuma de pomme de terre, mouillette

## **Tartare de féra du lac d'Annecy et haddock**

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

## **Ecrevisse du lac**

Ris de veau et cèpe, écume bisquée

## **Noix de Saint-Jacques rôtie**

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

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

## **Noisette de chevreuil**

Potimarron et châtaigne, airelle, chips de châtaigne, sauce grand veneur

ou

## **Filet de bœuf « Rossini »**

Mousseline de pomme de terre truffée

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

## **La poire et le topinambour**

En raviole, sorbet à la poire

## **Le chocolat**

Cacao 75% rafraîchit à la cardamome noire

Un accord mets et vins vous est proposé par nos sommeliers Charly et Adrien  
80 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

|           |       |    |
|-----------|-------|----|
| Evian     | 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 TOUTS 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

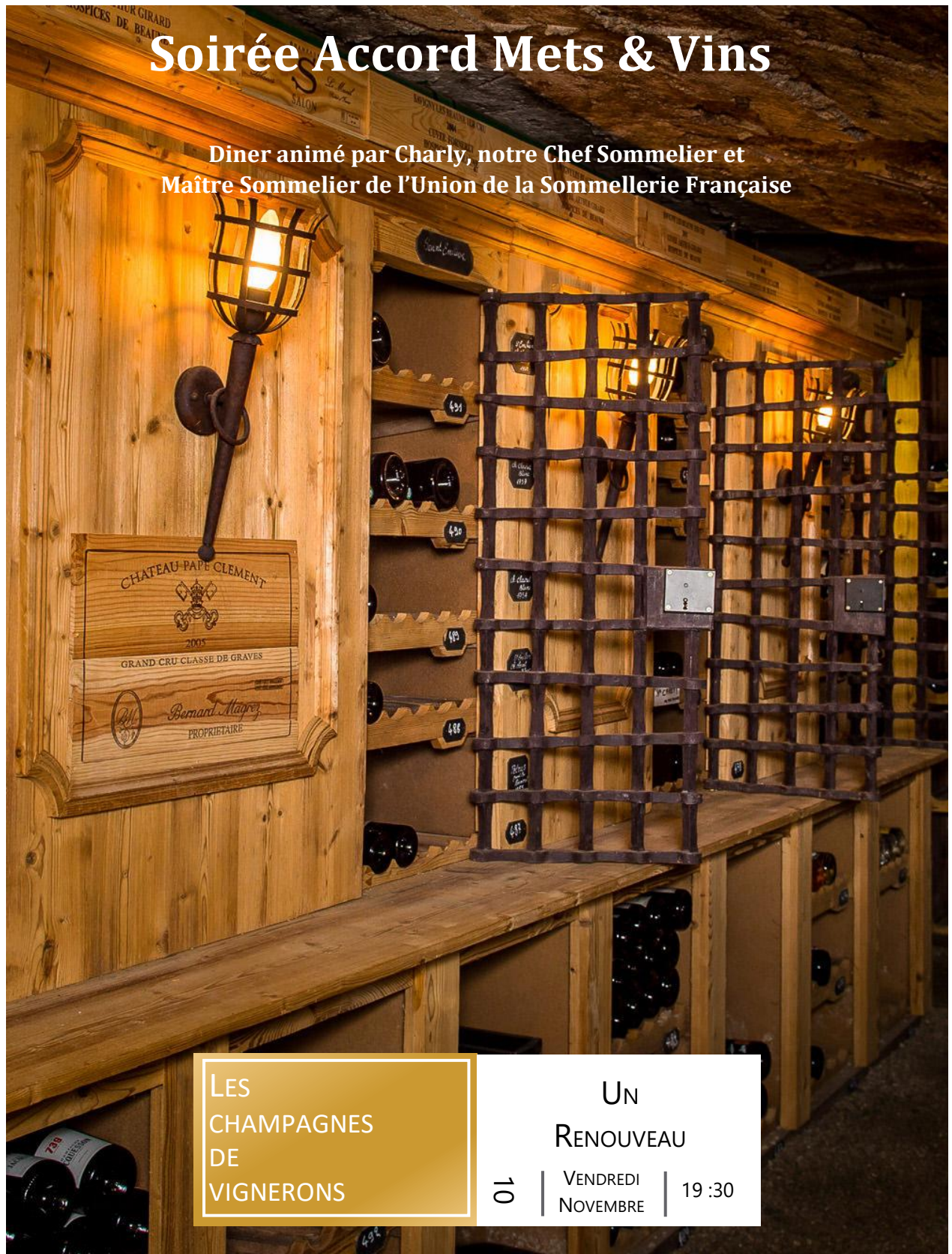
Notre restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite

Moyens de paiement acceptés :

espèce, chèque, Visa, Mastercard, American Express

# Soirée Accord Mets & Vins

Diner animé par Charly, notre Chef Sommelier et  
Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française



LES  
CHAMPAGNES  
DE  
VIGNERONS

UN  
RENOUVEAU

10

VENDREDI  
NOVEMBRE

19:30

**Information & Réservation**

**04.50.60.77.33**