



AUX
JARDINS DES
DELICES

L'Abbaye de Talloires, une Maison aux mille histoires...

Quelle histoire 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 magnifique Lac d'Annecy ?

Ou plutôt celle de Jean Reno qui tomba amoureux de ce site pour y devenir son actionnaire...

Notre Chef de cuisine, **Fabrice Taulier**, raconte une histoire des produits de saison, une véritable histoire d'amour avec les producteurs qui se retrouve dans chaque plat !

Le Chef Pâtissier, **Jaufré Stienne**, pour sa part transcrit dans ses assiettes la citation de Guy de Maupassant :

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise ».

Charly, notre Chef Sommelier, depuis des années partage sa passion des vins et les petites histoires liées à chaque bouteille de notre cave.

Et tant d'autres, mais nous préférons les histoires de nos clients de chaque jour ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Dunja Studen Kirchner
Directrice Générale



AUX
JARDINS DES
DELICES

L'histoire d'un cuisinier des saisons...

L'Abbaye de Talloires est un lieu unique où les odeurs du lac, des montagnes et des herbes de notre jardin laissent place à l'inspiration sublimée d'un cuisinier.

C'est ici que notre chef, **Fabrice Taulier**, a composé pour vous une balade culinaire, vous offrant le meilleur des produits de saison et de la région.

Les gourmets seront séduits par l'expérience gastronomique et unique offerte par ce chef passionné, créateur de saveurs.

Un service élégant et attentionné, voilà la promesse d'expériences exceptionnelles dans un luxe inégalé.

« Cette année, **Benjamin Schwab**, mon second de talent, a pris part à la création de cette carte, accompagné de toute mon équipe formée de collaborateurs de qualité. Nous vous invitons à un voyage gourmand, où nous vous ferons découvrir notre cuisine, délicate et savoureuse ».

Fabrice Taulier
Chef de l'Abbaye de Talloires

LES MENUS

MENU DU JARDIN

69 EUROS

Saladine de tomate du jardin, comme un gaspacho

Pointe de Sérac fumé, croustillant de pain

Maigre sauvage de ligne, variation de courgette de notre potager

Pintade fermière de Bresse de chez Mieral, girolles, maïs et cébette

Les tommes de Schmidhauser, affinées dans ses caves à Alex

Des parfums de potager

Déclinaison de tomates, tapenade d'olives sucrée, fenouil, glace au basilic

MENU LAC BLEU DE CÉZANNE

96 EUROS

Menu servi uniquement au dîner, et pour l'ensemble des convives

Blanc-manger d'écrevisses du lac Léman

Tuile à l'encre de seiche, réduction d'un bouillon gélifié

Mousse de brochet du Léman

Carotte, cresson-épinard

Filet d'omble chevalier

Poireau, cébette, oignon

Filet de bœuf Charolais

Pressé de pommes de terre à la truffe d'été

Les tommes de Schmidhauser, affinées dans ses caves à Alex

Les fruits du verger d'été

Crème brûlée à l'agastache, nectarines pochées et sorbet abricot-agastache
ou

Le chocolat grand cru « Villa Gracinda » en feuilletage, fumé au bois de cerisier
Griottes à la marjolaine du jardin et sorbet groseille

MENU

VOYAGE CULINAIRE DE MARK TWAIN

125 EUROS

Menu servi uniquement les vendredis et samedis au dîner
pour l'ensemble des convives

Quelques canapés pour se mettre en appétit

Écrevisses du lac, gelée anisée

Caviar de France

Foie gras

Cerise, parfum fleur de sureau, pain de campagne

Blanc de turbot

Artichaut barigoule, fèves, parmesan, citron et huile d'Alexis Muñoz

Homard

Bouillon, viandes séchées de nos montagnes et parfum d'immortelle

Pigeon de Bresse de chez Mieral

Girolles et jus court

Abondance

Pommes vertes et poires caramélisées

Prémices sucrés

La collection gourmande de notre chef pâtissier

Déclinaison des desserts de notre carte

LA CARTE

LES HORS D'ŒUVRE

Blanc-manger d'écrevisses du lac Léman	26 €
Tuile à l'encre de seiche, réduction de bouillon de carcasse	
Saladine de tomate du jardin comme un gaspacho	17 €
Pointe de Sérac fumé, croustillant de pain	
Foie gras	26 €
Cerise, parfum de fleur de sureau et pain de campagne	
Légumes d'été, fromage de chèvre	18 €
Sablé Beaufortin et poudre de noisette	

LES POISSONS

Mousse de brochet du Léman	27 €
Carotte, cresson-épinard	
Filet d'omble chevalier de nos lacs	29 €
Poireau, cébette, oignon	
Sifflets de Saint-Pierre des côtes bretonnes	34 €
Petit-pois, radis du jardin	
Maigre sauvage de ligne	33 €
Variation de courgette de notre potager	

LES VIANDES

Le filet de bœuf Charolais Pressé de pommes de terre à la truffe d'été	41 €
Pintade fermière de Bresse de chez Mieral Girolles, maïs et cébette	32 €
Jarret de veau braisé comme un osso-bucco Courgettes, carottes et tuile de pommes de terre	33 €
Variation d'agneau aux herbes du jardin Fromage de chèvre, tomates et aubergines grillées	34 €

LA CAVE À FROMAGES

Les tommes de Schmidhauser , affinées dans ses caves à Alex	15 €
--	-------------

DESSERTS

Le vacherin glacé aux parfums d'ici et d'ailleurs Génépi, cumbawa, fruits exotiques rôtis à la citronnelle	16 €
Le chocolat grand cru « Villa Gracinda » En feuilletage, fumé au bois de cerisier Griottes à la marjolaine du jardin et sorbet groseille	16 €
Sérac de Monsieur Marchand Arlette savoyarde, brimbelle, sorbet de Roussette de Savoie AOC	16 €
Les fruits du verger d'été Crème brûlée à l'agastache, nectarines pochées Sorbet abricot-agastache	16 €
Des parfums de potager Déclinaison de tomate, tapenade d'olive sucrée, fenouil Glace au basilic	16 €

LES APERITIFS

Verre de Vin Moelleux Découverte	14 €
Verre de Vin Blanc ou Rouge de Savoie	7 €
Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte	10 €
Coupe de Champagne Brut	16 €
Coupe de Champagne Rosé	18 €
Porto 2000 Vintage Smith Woodhouse	15 €

*Demandez à notre Sommelier pour plus de choix

LE CAFÉ THÉS & INFUSIONS

Café Espresso Super Crema	4 €
Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	
Grand choix de thés et d'infusions	6 €
Thés et Infusions (sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison)	

LES EAUX MINÉRALES

Badoit – Evian 70 cl	6 €
Orezza 1 L	7 €
Orezza 50 cl	5 €

LES DIGESTIFS

*Demandez à notre Sommelier la carte du bar

INFORMATIONS A 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, sont garantis d'origine française.

NOTRE POTAGER

Héritage des moines, le potager de l'Abbaye est toujours cultivé avec les mêmes soins et nous procure selon les saisons une partie des légumes utilisés dans notre cuisine ainsi que tous les aromates pour nos plats et délicieuses infusions de l'Abbaye.

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 12 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 poissons du lac Léman

Le brochet : Pêcherie Perthuiset à Meillerie - 74500

Les écrevisses : Gilles Collet Pêcheurs à Anthy sur Léman - 74140

La féra : Raphaël Jordan à Margencel - 74200

Les poissons de mer et crustacés : Marée-Luxe à Le Rheu - 35650

Les poissons de nos lacs : Annecy Marée à Annecy - 74000

Les viandes

Le veau et les viandes locales, les lapins, le boeuf de « l'Aubrac »,
Les volailles de chez Mieral en Bresse à Montrevel - 01340

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le safran de Salagine de Dominique Griot à Bloye - 74150

Les œufs frais

Ferme à Mionnay en Bresse - 01390

Les fromages de nos régions

Fromages affinés par Schmidhauser - Alex 74290

La chevrerie des Panlous de Bernard Marchand à Faverges - 74210

Le pain

Boulangerie artisanale « Pan et Gâto » : Mickaël Rispe à Annecy- le-Vieux - 74940

Le chocolat

Manufacture Cluizel de Michel Cluizel à Darville - 27240

« Nous soutenons les producteurs locaux et les petits artisans »

