



L'Abbaye de Talloires, Mille ans d'histoire et 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 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, **Christophe Le Digol**, vous invite à partager à travers ses plats, son histoire d'amour avec les produits de saison et les producteurs.

Le Chef Pâtissier, **Jaufréy 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.

Mais ce sont encore les histoires de nos clients que nous préférons ...

Bienvenue à l'Abbaye pour écrire la vôtre !

Mme Dunja Studen Kirchner
Directrice Générale

LES MENUS

MENU INSPIRATION

49 EUROS

Les légumes de printemps aux parfums de notre jardin

Vinaigrette à la sarriette

La truite Royale de Savoie confite aux baies roses

Lentilles beluga et bigorneaux

Lingot caramel cacahuètes

Sorbet citron gingembre

MENU LES RACINES DE NOS TERROIRS

69 EUROS

(Menu servi pour un minimum de deux personnes)

Le lapin Rex du Poitou en ballotine

Au génépi

Le maigre rôti, caviar d'aubergines

Radis noir et pignons de pin

Le pigeon de Pornic légèrement fumé

Petits pois à l'hysope

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

La r'zule au chocolat et fruits rouges

Tuile à la baie de genièvre

MENU

LES COULEURS DE CÉZANNE

99 EUROS

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

L'écrevisse marinée aux épices douces

Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite

Le foie gras de canard français poêlé aux fruits rouges

Beurre d'agrumes au gingembre

La féra du lac d'Annecy rôtie

Fricassée de fèves et mousserons, beurre à la verveine

Le ris de veau doré, façon Grenobloise

Vrai jus au beurre noisette

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat

Pré-dessert

La rhubarbe en variation

Hysope et amande Avola

LA CARTE

LES HORS D'ŒUVRE

L'écrevisse marinée aux épices douces Crèmeux de chou-fleur et œufs de truite	31 €
L'escargot de Poisy, « risotto » de pomme de terre Lard de montagne, sauce Germigny à l'oseille de notre jardin	25 €
Le foie gras de canard français poêlé aux fruits rouges Beurre d'agrumes au gingembre	26 €
Le lapin Rex du Poitou en ballotine Au génépi	22 €
Les légumes de printemps aux parfums de notre jardin Vinaigrette à la sarriette	19 €

MER & LAC

Le cabillaud en transparence Mousseline de brocolis, nage citronnée	31 €
Le maigre rôti, caviar d'aubergines Radis noir et pignons de pin	37 €
La féra du lac d'Annecy rôtie Fricassée de fèves et mousserons, beurre à la verveine	33 €
Le turbot à la plancha Artichauts poivrade acidulés et basilic	47 €

LA TERRE

Le ris de veau doré, façon Grenobloise Vrai jus au beurre noisette	46 €
Le filet de bœuf charolais poêlé Pommes Grenaille et girolles, jus court à la graine de moutarde	45 €
Le pigeon de Pornic légèrement fumé Petits pois à l'hysope	41 €
Le filet de canette « Miéral » rôti Ecrasée de pommes de terre au thé matcha et herbes	34 €

LA CAVE À FROMAGES

Les fromages de Savoie Affinés par Alain Michel et Lionel Pochat	17 €
--	-------------

DESSERTS

Le célèbre soufflé de l'Abbaye Aux parfums d'ici et d'ailleurs	18 €
Fraîcheur d'agrumes, tube glacé aux herbes Crèmeux à l'huile d'olive	16 €
La rhubarbe en variation Hysope et amande Avola	16 €
La r'zule au chocolat et fruits rouges Tuile à la baie de genièvre	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 Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil	4 €
Grand choix de thés et d'infusions Thés et Infusions (sauge, menthe, verveine, mélisse et camomille de notre jardin : fraîches ou séchées, selon la saison)	6 €

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 d'Annecy

Florent CAPRETTI à Saint-Jorioz

Les poissons de mer et crustacés chez Annecy Marée

Les escargots de Philippe HÉRITIER, Domaine des Orchis, à Poisy

Les viandes

Le pigeon de la Maison CASSARD à Pornic

Le foie gras de la Maison MASSE

Le bœuf Charolais de la boucherie JARGOT à Faverges

Les volailles de Bresse de la maison Miéral à Montrevel-en-Bresse

Les fruits et légumes

Les marchés locaux

Le jardin de l'Abbaye

Martin GRANGE à Doussard

Les fromages

La Crèmerie du Lac d'Alain MICHEL

Le Reblochon de Lionel POCHAT à Thônes

Le lait frais et le gruyère de la Ferme de Cons-Sainte-Collombe

Le fromage de chèvre de M. MARCHAND à Vesonne

Le pain

Boulangerie « Pan et Gâto » : Mickaël RISPE à Annecy- le-Vieux

Le chocolat

Manufacture Michel CLUIZEL à Danville



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**