

– LES PRÉMICES –

Tomate à l'ancienne

Crumble d'oignon, gingembre, ponzu

Pâté en croûte de l'Abbaye

Salade d'herbes

Truite de l'Ain en gravelax

Vinaigrette au daïkon, feuille de moutarde

Thon fumé

Assaisonnement au yuzu et miso, pousse d'épinards

Haricot vert

Œuf mollet, truffe d'été, vinaigrette au sésame

– LES SUITES –

Cabillaud en cuisson douce

Curry vert, mélisse, lentille corail

Féra du lac d'Annecy poêlée

Mousseline fumée, courgette

Faux-filet mûré grillé

Jus de cuisson au géranium, herbes de notre jardin, pomme grenaille

Pressé de poulet fermier

Mousseline de petits pois, broccoletti en teriyaki, jus de cuisson

Sensation végétale

Courgette grillée, jus de tomate lacto-fermenté, quinoa

– FROMAGE & DESSERTS –

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel

Le tiramisu

En légèreté, praliné à la noisette

La framboise

En vacherin, crème de Bresse vanillée

La figue

En tartelette croustillante

Coupe de l'Abbaye

Glace myrtille, glace génépi, coulis de myrtille, chantilly maison

Dame Blanche

Glace vanille, chantilly maison, noisette caramélisée,
praliné noisette, sauce chocolat chaud 72%

– LE CAFÉ, THÉ & INFUSION –

Café Espresso « Perle Noire »

4 €

Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil

Thé ou infusion

6 €

– LES EAUX MINÉRALES –

Badoit 100 cl

7 €

Evian 100 cl

7 €

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT / ENTRÉE & DESSERT 53 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 59 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 69 €

– LES APÉRITIFS –

Ricard, Pernod	2 cl	5,5 €
Suze, Campari, Aperol, Martini	6 cl	8 €
Porto rouge 10 ans Quinta Corte	10 cl	16 €

Coupe de Champagne Blanc Brut		20 €
Coupe de Champagne Rosé Brut		20 €

– VIN AU VERRE –

	12 cl	
<u>Rosé</u>		
Savoie, Jean-François Quénard 🇨🇭		11 €
<u>Blanc</u>		
Savoie Chignin-Bergeron, Pied des Tours 🇨🇭		11 €
Pouilly-fumé, Masson Blondelet		11 €
Condrieu, André Perret		25 €
<u>Rouge</u>		
Savoie Arbin, Domaine Idylle 🇨🇭		11 €
Côtes Catalanes « La Rétro Lafage »		11 €
Margaux, Baron de Brane		25 €

– CHAMPAGNE –

	75 cl	
Brun de Neuville Blanc de Blancs Brut		70 €
Bollinger Cuvée Spéciale Brut		119 €
Jacquesson Cuvée 746 Extra-Brut		119 €
Billecart-Salmon Rosé Brut		110 €
Billecart-Salmon Brut Sous-Bois		120 €


– BIÈRE –

Brasserie Artisanal BIO Funambules – La Croix-de-la-Rochette (73)		
Blonde, Ambré, IPA	33 cl	8€
Micro-Brasserie Alchimie – Faverges (74)		
Blanche	33 cl	8€
Stout	33 cl	9€


– BOISSON SANS ALCOOL –

Jus de fruits	25 cl	4 €
Orange, ananas, pomme, abricot, cranberry, tomate		
Soda		5 €
Maison Unaju		
Yuzu concombre, Fraise basilic, Abricot thym	25 cl	8 €

– VIN ROSÉ –

	75 cl	50 cl
2023 Côtes de Provence AOC, Saint-Victoire, Mas de Cadenet	48 €	30 €
2023 Bandol AOC, Domaine du Gros Noré	60 €	
2023 Savoie AOC, Anne Sophie-Jean François Quénard 	48 €	
2023 Côte de Toul AOC, Domaine Claude Vosgien	39 €	

– VIN BLANC –

	75 cl	50 cl	37,5 cl
2022 Crozes Hermitage AOC, Domaine Combier	59 €		
2023 Savoie AOC Chignin Bergeron, « Pied des Tours », Anne Sophie J-F. Quénard 	53 €	41 €	
2022 Cassis AOC, Domaine du Paternel	66 €	46 €	
2020 Pouilly-Fumé AOC, Domaine Masson-Blondelet	55 €		30 €
2022 Condrieu AOC, « Chanson », Domaine André Perret	120 €		
2021 Chablis 1 ^{er} cru AOC, Domaine Jean Marc Brocard	88 €		
2020 Puligny-Montrachet AOC, Domaine Vincent Girardin	150 €		75 €

– VIN ROUGE –

	75cl	50cl
2022 Côtes d’Auvergne Chateaugay AOC, Domaine Benoit Montel	40 €	
2020 Terrasses du Larzac AOC, « Les Garigoles », Domaine Coston	60 €	
2019 Corbières AOC, « Les Terrassettes », Clos d’Anthel	42 €	
2018 Morey Saint-Denis AOC, Aux Charmes 1 ^{er} Cru, Michel Magnien	129 €	
2019 Margaux AOC, Château Baron de Brane	99 €	
2018 Volnay AOC, Vieilles Vignes, Domaine Génot-Bou langer	88 €	
2022 Saumur-Champigny AOC, Domaine Thierry Germain	55 €	
2018 Graves AOC « Cuvée Amélie », Château Doms	55 €	
2017 Côtes de Provence Saint-Victoire AOC, Mas de Cadenet	49 €	32 €
2015 Les Baux de Provence AOC, « Équinoxe », Domaine de Lauzières	62 €	

INFORMATIONS

À PROPOS DE NOS PRODUITS

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 européenne.

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 SO₂. Présent dans les vins et la moutarde ainsi que le lupin et les mollusques.

