

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 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 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 12€)

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 12€)

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 Sarawak, 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 Nathan Pannetier

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 maturé

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

La poire de Savoie

Pochée au poivre de Sarawak, verjus, vanille

Le potimarron

Châtaigne, mandarine

***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*

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

Thonon	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 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