

## 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 Cheffe Pâtissier, **Isabelle Mottier** 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

#### **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Asperge blanche, yaourt fumé, réduction d'orange sanguine

#### **Pavé de veau**

Carotte fane, purée de légumes grillés, sauce au géranium

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Le cœur coulant Poco a Poco 73%**

Crémeux au grué, streusel de cacao, rose des sables

## MENU

### L'INSPIRATION VÉGÉTALE\*

79 EUROS

#### **Salade d'endive grillée**

Pomme, sarrasin, kumquat confit

#### **Asperge verte et carotte fane rôties**

Mole de carotte, ail des ours, risotto d'épeautre

#### **Les fromages de Savoie (en supplément à 18€)**

Affinés par Alain Michel et Pochat

#### **Pomme-fenouil**

Pomme lactofermentée, tagète, sauce au fenouil, émulsion pomme-citron

\*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\*\*

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Asperge blanche, yaourt fumé, réduction d'orange sanguine

OU

## **Huître pochée**

Condiment kiwi, oseille

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, huile de sésame pimentée

OU

## **Asperge verte**

Petit pois, ail des ours, crème de morille

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

## **Filet de lieu jaune**

Céleri au café fumé, « céleri-croute », sabayon d'umé

OU

## **Pavé de veau**

Carotte fane, purée de légumes grillés, sauce au géranium

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le cœur coulant Poco a Poco 73%**

Crémeux au grué, streusel de cacao, rose des sables

OU

### **Le topinambour**

Noisette, caramel au topinambour

OU

### **Le fenouil et la pomme**

Tuile fine de meringue, sorbet fenouil-verjus, crémeux pomme-fenouil

\*\*Merci de choisir une entrée froide, une entrée chaude, un plat et un dessert

# MENU DE DÉGUSTATION EXCELLENCE\*\*\*

149 EUROS

Laissez-vous exalter et surprendre par les saveurs de la cuisine de nos chefs Yohei Hosaka et Isabelle Mottier

## **Huître pochée**

Condiment kiwi, oseille

## **Féra du lac d'Annecy en gravelax**

Asperge blanche, yaourt fumé, réduction d'orange sanguine

## **Quenelle de sandre**

Ecrevisse du lac d'Annecy, huile de sésame pimentée

## **Filet de lieu jaune**

Céleri au café fumé, « céleri croute », sabayon d'umé

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

### **Filet de bœuf mûré**

Betterave fumée, jus à la sauge

ou

### **Pièce du boucher selon notre marché**

Accompagnement du moment

## **Les fromages de Savoie**

Affinés par Alain Michel et Pochat

## **Prédessert**

### **Le cœur coulant Poco a Poco 73%**

Crèmeux au grué, streusel de cacao, rose des sables

ou

### **Le topinambour**

Noisette, caramel au topinambour

ou

### **Le fenouil et la pomme**

Tuile de meringue, sorbet fenouil-verjus, crèmeux pomme-fenouil

\*\*\*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

|  |     |
|--|-----|
| Un accord met et vin vous est proposé par nos sommeliers |     |
| Service en 7 verres                                      | 90€ |
| Service en 5 verres                                      | 65€ |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Accord sans alcool  |     |
| Service en 7 verres | 60€ |
| Service en 5 verres | 40€ |

## LES APÉRITIFS\*

|   |            |
|---|------------|
| <b>Verre de Vin Moelleux Découverte</b>       | <b>15€</b> |
| <b>Verre de Vin Blanc ou Rouge Découverte</b> | <b>12€</b> |
| <b>Coupe de Champagne Brut</b>                | <b>20€</b> |
| <b>Coupe de Champagne Rosé</b>                | <b>20€</b> |

## LE CAFÉ, THÉS & INFUSIONS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Café expresso « Perle Noire »</b>            | <b>4€</b> |
| Arabica - suave et parfumé, équilibré et subtil |           |
| <b>Thé ou infusion</b>                          | <b>6€</b> |

## LES EAUX MINÉRALES

|                  |              |           |
|------------------|--------------|-----------|
| <b>Thonon</b>    | <b>75 cl</b> | <b>8€</b> |
| <b>Châteldon</b> | <b>75 cl</b> | <b>9€</b> |

## DÉBUT ET FIN DE REPAS\*



|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Pastis, Distillerie Saint-Esprit</b>           | <b>4 cl</b> | <b>7.5€</b> |
| <b>Liqueur Bio, Granier</b>                       | <b>4 cl</b> | <b>14€</b>  |
| <b>Gin, Distillerie Saint-Esprit</b>              | <b>4 cl</b> | <b>14€</b>  |
| <b>Malt Fleur de Bière, Distillerie St-Esprit</b> | <b>4 cl</b> | <b>16€</b>  |
| <b>Eau de Vie de Poire, Distillerie St-Esprit</b> | <b>4 cl</b> | <b>22€</b>  |

\*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