

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 Chauvis
Directrice Générale



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU

LES RACINES DE NOS TERROIRS*

79 EUROS

Truite de l'Ain en gravelax

Courgette, condiment sésame et framboise

Filet de maigre

Fondue de poireau, yuzu kosho, anguille fumée, marinière oignon

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

Le chocolat Poco a Poco

86% origine El Salvador, miel de notre région

MENU

L'INSPIRATION VÉGÉTALE*

79 EUROS

Bonbon de tomate cerise

Kiwi, mélisse de notre jardin

Aubergine rôtie au miso

Pesto de cresson, quinoa

Les fromages de Savoie (en supplément à 12€)

Affinés par Alain Michel et Pochat

L'abricot

Rôti et cru, riz au lait d'amande et son sorbet

*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*

Huître à la tomate

Citron caviar

OU

Féra du lac d'Annecy marinée

Yaourt fumé, vinaigrette à la figue

Langoustine

Carotte, géranium

OU

Filet de rouget

Jus d'arêtes, fenouil confit, sauge ananas, rue officinale

La Grolle de l'Abbaye

Filet de maigre

Fondue de poireau, yuzu kosho, anguille fumée, marinière oignon

OU

Grenadin de veau

Ecrevisse du lac d'Annecy, fleur de courgette

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Le chocolat Poco a Poco

86% origine El Salvador, miel de notre région

OU

Le concombre

En coque de meringue, citron, estragon et émulsion tonique

OU

L'abricot

Rôti et en sorbet, siphon foccacia romarin, Arlette croustillante

*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

Huître à la tomate

Citron caviar

Féra du lac d'Annecy marinée

Yaourt fumé, vinaigrette à la figue, pêche

Langoustine

Carotte, géranium

Omble chevalier en cuisson douce

Blette, cresson, caviar, jus d'écrevisse

La Grolle de l'Abbaye

Filet de bœuf maturé

Betterave fumée, pickles de giroles, truffe d'été

Les fromages de Savoie

Affinés par Alain Michel et Pochat

Prédessert

Le concombre

En coque de meringue, citron, estragon et émulsion tonique

L'abricot

Rôti et en sorbet, siphon foccacia romarin, Arlette croustillante

*Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

La dernière prise de commande de ce menu est à 13 :00 au déjeuner et à 20 :30 au dîner

TVA 10% - Service compris

Un accord mets et vins 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, de gibier 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