



YOANN CONTE

Bord du Lac d'Annecy

★ ★ ★ ★ ★

Relais & Châteaux Yoann CONTE

Bord-du-Lac *****

13 vieille route des Pensières

74 290 Veyrier-du-Lac

Tel : +33 (0)4 50 09 97 49

Mail : contact@yoann-conte.com

Web : www.yoann-conte.com

CARTE « CUISINE PAYSANNE »

Entrées/ Starters

Langoustines Laquées d'épices douces Langoustines Glazed with sweet spices	120 €
Homard entier de mes origines Jus de têtes, Menthe coriandre, Salade de verdure Lobster Langoustines Glazed with sweet spices	120 €
Huître Poget-Papin Spécial N°1 Poireaux, Salade de pied de veau, Caviar Poget-Papin Oyster Special N°1 Leeks, Calf's foot salad, Caviar	98 €
Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier Herbe à curry, Banane Perch fillet from Nathalie & Eric Jacquier Curry Herbs, Banana	40 €
Chipirons « Souvenir du Pays Basque » Vinaigrette de Tentacules Small Squid, "Basque Region Memory" Tentacle's Vinaigrette	40 €
Escargots de Magland Cervelle de canut, Bouillon d'herbes à l'absinthe Snails from Magland Canut, Herbs Broth with Absinthe	40 €
La Carotte Dans tous ses états Carrot In various styles	36 €

La pêche de mes origines : Atlantique Nord et de nos Lacs Savoyards
/ Fishing From my origins: North Atlantic and from our Lakes

Bar de Ligne Fruit Roi des légumes, bouillon aux simples & aux aromates Sea Bass Tomatoes, herbs & aromatics bouillon	60 €
Saint Pierre confit à l'huile d'olive Taboulé de chou-fleur, Oseille complètement siphonnée John Dory Fish Cauliflower Taboulé, Sorrel Sauce	59 €
Brochet « sans arêtes » Jus au bâton de l'enfance, Hollandaise arachnéenne citronnée Brochet « without fish bones » "Bâton de l'enfance" Juice, Lemony Hollandaise Sauce	59 €
Féra de Nathalie & Eric Jacquier Comme l'aimait M.Sarvagnin, Sauce « Bonne Femme » Féra from Nathalie & Eric Jacquier As Mr Sarvagnin liked it, « Bonne Femme » Sauce	54 €
Pêche du jour du lac Léman Préparée selon l'inspiration du moment Daily Catch from Léman lake Prepared as Chef Conte's inspiration	60 €

Viandes « bien élevées » / "Well raised" meats

Ris de Veau Paumé Sélectionné par la Boucherie Jean Comte Fumé au Pôvo de sapin, Poireaux grillés Vinaigrette de sarriette Sweetbreads From Jean Comte Butchery Smoked with Pine cones, Grilled Leeks Savory Vinaigrette	65 €
Pigeon fondant Confiture de lait, Epinards, Pâte papillon à la farine de Gaude Pigeon Milk Jam, Spinach, Corn flour Pasta	65 €
Jarret de veau de Rumilly aux arômes du Piémont Noisettes, girolles « bouton de culotte » Veal shank from Rumilly Hazelnuts, Chantelles Mushrooms "Bouton de Culotte"	65 €
Volaille Jaune des Dombes Jus végétal, gorgée de soleil, salade de courgettes Yellow Poultry from Dombes Vegetal juice, gorged with sun, Zucchini salad	60 €

Fromages/ Cheeses

Les Fromages Frais et Affinés

26 €

De nos régions par Jacques & Marc Dubouloz M.O.F 2004

Pains maison de notre boulanger Alexandre Vey

Cheeses trolley

From our regions by Jacques & Marc Dubouloz M.O.F 2004

Homemade breads of our baker Alexandre Vey

Réflexion Sucrée d'Aleksandre Oliver

28 €

Pastries reflection from Aleksandre Oliver

Fraise comme chez mamie « Prat »

Jus oublié, glacé, gorgé de soleil

Strawberry as at grandma "Prat"

Forgotten, ice-cold and sun-kissed juice

L'Huile D'olive

Retour de Kalamata, Parfumée au miel,

Sorbet Blanc-manger

The Olive Oil

Kalamata, Honey scents, Blanc-manger Sorbet

Le Fenouil Inattendu

Aux senteurs de l'Ancien Comté de Nice et de Savoie

The Unexpected Fennel

In the scents of the Former Riding of Nice and Savoy

Chocolat Jivara "Old School" et tellement moderne

Reine des prés

Jivara Chocolate " Old School" and so modern

Meadowsweet

J'en rêvais, Aleks l'a fait

Le Melon en dessert, glace fondue au Romain

I dreamed about it, Aleks did it

The melon for dessert, Rosemary melted ice-cream

Moracées, Black & White, mûrement réfléchi

Glacé au fromage blanc, Palmitos

Blackberries, Black & White, well thought

White cheese iced, Palmitos

« Conte » Vents et Marées en 12 Effets & Goûts
« Conte » story Wind and Sea of 12 Effects and Tastes
225 €

Pour l'ensemble des convives
Valable uniquement au dîner et à commander avant 21h
For all the table
Served for diner only and order before 9pm

Partagez l'histoire des saveurs
telle que l'interprètent le chef Yoann CONTE et sa brigade.
Share the savour story as chef Yoann Conte and his team interpreted it

« Racines Paysannes » 198 €

Féra fumée du lac Léman
Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes

Smoked Féra from Léman lake
Potatoes Millefeuille, Acha Herbs

Huître Poget-Papin Spécial N°1
Satay, Tamarin, Oseille
Poget-Papin Oyster Special N°1

Gîte de Bœuf travaillé en tartare
Moutarde Estragon, Œufs de caille pochés au sucre

Beef as a tartar
Tarragon Mustard, Poached Quail Eggs

La Carotte dans tous ses états
Carrot in Various Styles

Langoustines
Laquées d'épices douces
Langoustines
Glazed with Sweet spices

La Pêche de Nathalie & Eric Jacquier
Comme l'aimait M.Sarvagnin, Sauce «Bonne Femme »
Day's Catch from Nathalie & Eric Jacquier Sea Bass
As Mr Sarvagnin liked it, « Bonne Femme » Sauce

Pigeon fondant
Confiture de lait, Epinards, Pâte papillon à la farine de Gaude

Pigeon
Milk Jam, Spinach, Corn flour Pasta

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz

Pains maison de notre boulanger Alexandre Vey
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz
Homemade breads of our baker Alexandre Vey

Réflexion Sucrée en trois actes d'Aleksandre Oliver
Pastries Reflection in 3 acts from Aleksandre Oliver

« Potager Maraîcher » 154 €

La Carotte dans tous ses états

Carrot in Various Styles

Artichauts Vinaigrette

Coulis d'herbes à soupe

Artichokes Vinaigrette

Herbal soup coulis

Salade de Courgettes

Baignée de soleil, jus végétal à l'huile d'olive

Zucchini Salad

Sun-kissed, vegetal Juice with Olive oil

Girolles

Cerise, Amande fraîche, sauce Poulette

Chanterelles

Cherry, fresh Almond, sauce Poulette

Poireaux, Grillés, Fumés au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette

Leeks, Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette

Haricots Verts

Comme me les faisait ma grand-mère

Green Beans

As granny used to cook them for me

Betteraves, Mûres

Sauce au vin de Mondeuse

Beets, Blackberries

Mondeuse wine sauce

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz

Pains maison de notre boulanger Alexandre Vey

Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz

Homemade breads of our baker Alexandre Vey

Notre Cuisine Sucrée Fruitée ou Chocolatée

Pastries corner: Fruity or Chocolate

« Un Flocon à la Mer » 149 €

Menu servi uniquement le Samedi et le Dimanche au déjeuner

Menu served on Saturday and Sunday for lunch

Féra fumée du lac Léman

Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes

Smoked Fera from Léman lake

Potatoes Millefeuille, Acha Herbs

Huître Poget-Papin Spécial N°1

Satay, Tamarin, Oseille

Poget-Papin Oyster Special N°1

Gîte de Bœuf travaillé en tartare

Moutarde Estragon, Œufs de caille pochés au sucre

Beef as a tartar

Tarragon Mustard, Poached Quail Eggs

Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier

Herbe à curry, Banane

Perch fillet from Nathalie & Eric Jacquier

Curry Herbs, Banana

Saint Pierre confit à l'huile d'olive

Taboulé de chou-fleur, Oseille complètement siphonnée

John Dory Fish

Cauliflower Taboulé, Sorrel Sauce

Gigot d'agneau de St Jean de Maurienne

Confit 6 heures, Graines de moutarde

Roast Lamb from St Jean de Maurienne

Confit 6 hours, Mustard seeds

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz

Pains maison de notre boulanger Alexandre Vey

Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz

Homemade breads of our baker Alexandre Vey

Notre Cuisine Sucrée Fruitée ou Chocolatée

Pastries corner: Fruity or Chocolate

« Parcours de Vie »

90 €

Uniquement du Mercredi au Vendredi pour le déjeuner (hors jours fériés)

Served from Wednesday to Friday for lunch

La Carotte

Dans tous ses états

Carrot

In Various Styles

Féra de Nathalie & Eric Jacquier

Comme l'aimait M.Sarvagnin, Sauce « Bonne Femme »

Féra from Nathalie & Eric Jacquier

As Mr Sarvagnin liked it, « Bonne Femme » Sauce

Volaille Jaune des Dombes

Jus végétal, Gorgée de soleil, Salade de Courgettes

Yellow Poultry from Dombes

Vegetal Juice, gorged with sun, Zucchini salad

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz (+26€)

Pains maison de notre boulanger Alexandre Vey

Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz (+26€)

Homemade breads of our baker Alexandre Vey

Notre Cuisine Sucrée Fruitée ou Chocolatée

Pastries corner: Fruity or Chocolate

Tout changement de plat dans ces menus

entraînera un supplément de 15€

+15€ for a change in these menus