



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 toutes en Gourmandises « P.C » à vous de trouver ! Langoustines « P.C » Guess it ?	125 €
Chipirons « Souvenir du Pays Basque » Vinaigrette de Tentacules, Longeole au carvi Small Squid, "Basque Region Memory" Tentacle's Vinaigrette, Longeole	68 €
Escargots de Magland Cervelle de canut, Bouillon d'herbes à l'absinthe Snails from Magland Canut, Herbs Broth with Absinthe	45 €
La Carotte Dans tous ses états Carrot In various styles	45 €
Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier Herbe à curry, Banane Perch fillet from Nathalie & Eric Jacquier Curry Herbs, Banana	45 €
Ormeaux Haliotis de Sylvain Huchette Bouillon d'une barigoule Abalone « Haliotis » by Sylvain Huchette Broth of a "barigoule"	65 €
Asperges vertes de Roques Hautes Grillées, Fumées au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette Green Asparagus from Roques Hautes Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette	55 €

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

Saint Pierre poché à l'huile d'olive de Kalamata Oseille « Complètement syphonée » Poached John Dory in dive oil from Kalamata Sorrel foam	110 €
Saint Jacques de nos côtes d'Armorique Topinambours confits grillés, retour des Indes Scallops from our coast of Armorique Grilled Jerusalem artichokes, Tumeric sauce	80 €
Rouget Grondin « sans arrêtes » Aux senteurs de l'ancien Comté de Nice et de Savoie Red Mullet « Without bones » Flavour of the old region	67 €

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	70 €
Farfalles à la farine de Gaude « Il paraît que les sots les laissent » Morilles, Confiture de lait Corn-flour Farfalles Chicken oysters Morels, Dulce de leche	70 €
Foie gras « poché snacké de mes origines » Lentilles noires « Beluga » de la ferme Ferolles « Poached and snacked Foie Gras by my origins » Black "Beluga" lentils from the Ferolles' farm	65 €
Pigeon fondant, Cuisses en rillettes Cresson, céleri vanille Tender pigeon, thighs in rilette Watercress, vanilla celery	75 €

Fromages/ Cheeses

Les Fromages Frais et Affinés

29 €

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

[Cheeses trolley](#)

[From our regions by Jacques & Marc Dubouloz M.O.F 2004](#)

Réflexion Sucrée d'Aleksandre Oliver

29 €

[Pastries reflection from Aleksandre Olivier](#)

L'Huile D'olive

Retour de Kalamata, Parfumée au miel,

Sorbet Blanc-manger, zeste d'oranges

[The Olive Oil](#)

[Kalamata, Honey flavour,](#)

[With cottage cheese, Oranges' zest](#)

Agrumes en folies, Merci « Monsieur et Madame Salvat »

Herbes à Dragon, Fortifiantes

[Citrus from Corsica, Thank you "Sir and Madam Salvat"](#)

[Tarragon, Mint, Dill](#)

La pomme "La Croix de Savoie" aux allures Bretonnes

Bourrée de gourmandises

[Apple "Croix de Savoie" Breton-looking](#)

[Stuffed with delicacies](#)

Chocolat fumé au feu de cheminée

Parfum d'hiver, cardamome

[Smoked chocolate in fireplace](#)

[Winter perfume, Cardamom](#)

Crêpe, comme le faisait Raymond "Oliver"

Aux "A rhums"

[Crepe like Raymond "Oliver"](#)

[Rhum and Vanilla](#)

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

249 €

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 » 210 €

Féra fumée du lac Léman
Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes
Smoked Féra from Léman lake
Potatoes Millefeuille, Acha Herbs

Huître Cadoret affinée en rivière de Belon
Satay, Tamarin, Oseille
Oyster Cadoret oyster refined in Belon's river
Satay, Tamarin, Sorrel

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

Saint Jacques de nos côtes d'Armorique
Topinambours confits grillés, retour des Indes
Scallops from our coast of Armorique
Grilled Jerusalem artichokes, Tumeric sauce

Langoustines toutes en Gourmandises
« P.C » à vous de trouver !
Langoustines
« P.C » Guess it ?

Pigeon fondant, cuisses en rillettes
Cresson, céleri vanille
Tender pigeon, thighs in rilette
Watercress, vanilla celery

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz

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

Pour les déjeuners des samedis & Dimanches,

For lunches of Saturday and Sunday

Le menu « Racines Paysannes »

« Racines Paysannes » menu

peut être décliné en 8 services dont deux actes sucrés

is available in 8 dishes with 2 desserts

au tarif de 179€

at 179€

« Potager Maraîcher » 175 €

La carotte
Dans tous ses états
Carrot
In Various Styles

Endive de Haute Savoie de chez Cyril Troubout
Aux arômes subtils de café
Chicory of Haute-Savoie from Cyril Troubout
With coffee's aromas

Asperges Vertes de Roques Hautes
Grillées, Fumées au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette
Green Asparagus from Roques Hautes
Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette

Artichauts de nos voisins Italiens
Bouillon d'herbes à soupe acidulé
Artichoke from our Italian neighbors
broth of herbs

Asperges Blanches
L'Angevine de Frédéric Poupard
Oseille complètement syphonée
White Asparagus
The Angevine of Frédéric Poupard
Sorrel completely siphonated

Farfalles à la farine de gaudes
Morilles, Confiture de lait
Corn-flour Farfalles
Morels, Dulce de leche

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz

Réflexion Sucrée en deux actes d'Aleksandre Oliver
Pastries Reflection in 2 acts from Aleksandre Oliver

« Parcours de Vie » 98 €

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

Sandre parfaitement poché
Bouillon de poulet Rôti, Huile de laurier
Poached Pike-perch
Roasted chicken broth

Farfalles à la farine de gaudes
« Il paraît que les sots les laissent »
Morilles, Confiture de lait
Corn-flour Farfalles
Chicken oysters
Morels, Dulce de leche

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz (+29 €)
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz (+29€)

Nuage glacé à l'Ananas, Coriandre
Pineapple ice cloud, Coriander

Chocolat fumé au feu de cheminée
Parfum d'hiver, cardamome
Smoked chocolate in fireplace
Winter perfume, Cardamom

Tout changement de plat dans ces menus entrainera un supplément de 15€
+15€ for a change in these menus