



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 Lobster head juice, mint and coriander, green salad	120 €
Risotto de Céleri Truffes de saison Celery Risotto Seasonal Truffles	48 €
Chipirons « Souvenir du Pays Basque » Vinaigrette de Tentacules Small Squid, "Basque Region Memory" Tentacle's Vinaigrette	45 €
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 €

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 Vinaigrette de Coquillages, poireau grillé Sea Bass Sea shells vinaigrette, grilled leek	80 €
Saint Pierre confit à l'huile d'olive Taboulé de chou-fleur, Oseille complètement siphonnée John Dory Fish Cauliflower Taboulé, Sorrel Sauce	67 €
Saint Jacques de plongées Topinambours confits grillés, retour des Indes Scallops in dives Candied, grilled Jerusalem artichokes	78 €
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	70 €
Farfalles à la farine de Gaudé « Il paraît que les sots les laissent » Confiture de lait, Truffe de saison Gaudé-flour Farfalles Sot-l'y-laisse Confiture de lait, Truffe de saison	70 €
Jarret de veau de Rumilly confit Trompe-œil de trompettes Canoied Veal shank from Rumilly Trompe-œil trompettes	68 €

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](#)

Réflexions Sucrées d'Aleksandre Oliver

[Pastries reflection from Aleksandre Oliver](#)

29 €

Figues de Solliès « rôties & délicieuses »

Aux épices chaudes

[Solliès Figs « roasted & delicious »](#)

[Flavoured with hot spices](#)

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](#)

Pomme Verte

Confite au Gingembre, Basilic

[Green Apple](#)

[Candied with Ginger, Basil](#)

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

230 €

Pour l'ensemble des convives
Valable uniquement au diner
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 » 200 €

Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier

Herbe à curry, Banane

Perch fillet from Nathalie & Eric Jacquier

Curry Herbs, Banana

Huîtres Cádoret affinées dans les eaux de la rivière Belon, Spécial N°1

Satay, Tamarin, Oseille

Cadoret Oysters 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

Féra de Nathalie & Eric Jacquier

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

Féra from Nathalie & Eric Jacquier Sea Bass

As Mr Sarvagnin liked it, « Bonne Femme » Sauce

Farfalles à la farine de Gaude « Il paraît que les sots les laissent »

Gaude-flour Farfalles

Sot-l'y-laisse

Confiture de lait, Truffe de saison

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 169€

at 169€

**« Potager Maraîcher »
160 €**

**Artichauts Vinaigrette
Coulis d'herbes à soupe
Artichokes Vinaigrette
Herbal soup coulis**

**La carotte
Dans tous ses états
Carrot
In Various Styles**

**Risotto de Céleri, Truffes de Saison
Celery Risotto, Seasonal Truffles**

**Poireaux, Grillés, Fumés au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette
Leeks, Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette**

**Trompe-œil Trompettes
Trompe-œil Trompettes**

**Betteraves,
Sauce au vin de Mondeuse
Beets, Blackberries
Mondeuse wine sauce**

**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

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

Jarret de veau de Rumilly confit

Trompe-œil de trompettes

Canoied Veal shank from Rumilly

Trompe-œil trompettes

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 Dulcey

Fuseaux Croustillants, Glace au baileys

« Dulcey » Chocolate

Ice cream of Baileys

Tout changement de plat dans ces menus

entraînera un supplément de 15€

+15€ for a change in these menus