



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 « Comme une charcuterie Lyonnaise » ! Vinaigrette de Tentacules, Longeole au carvi Small Squid, "Like a delicatessen" ! Tentacle's Vinaigrette, Longeole sausage	68 €
Escargots de Haute-Savoie Cervelle de canut, Bouillon d'herbes à l'absinthe Snails from « Haute Savoie » Canut, Herbs Broth with Absinthe	50 €
La Carotte Dans tous ses états Carrot In various styles	48 €
Ormeaux Haliotis de Sylvain Huchette Bouillon d'une barigoule Abalone « Haliotis » by Sylvain Huchette Broth of a "barigoule"	65 €
Couteaux Sauvages Cuits meunières, brocoli, sarrasin Razorclams cooked meunière Broccolis and buckwheat	72 €
Hommage à Charlyne PB !!! L'écrevisse, spécialité du bord du Lac d'Annecy, aux crozets et reine des prés Tribute to Charlyne PB!!! The crayfish, speciality of Annecy Lake, Crozet pasta, Meadowsweet	98 €
Saint Jacques de nos côtes Françaises Noix, bouillon de barde au curcuma French coast Scallops Walnuts and turmeric broth	55€

La pêche, provenance Atlantique Nord

«Pour le moment nos lacs ne sont pas assez alimentés en quantité pour nous permettre de vous proposer des poissons lacustres à la carte »

[Fishing From North Atlantic](#)

« At the moment, our lakes are not fed enough in quantity to allow us to offer lake fishes "A la carte"»

Saint Pierre poché à l'huile d'olive de Kalamata 110 €
« May'oseille », citron confit
[Poached John Dory in dive oil from Kalamata](#)
[Sorrel foam, confit lemon](#)

Homard entier de mes origines 135 €
Grillé à la plancha, Jus de têtes au paprika fumé de Hongrie, Céleri branche confit
[Lobster fishing from my origins](#)
[Grilled, smoked head juice with paprika from Hungary, confit celery](#)

Rouget Grondin « sans arrêtes » 74 €
Comme dans le Sud
[Red Mullet « Without bones »](#)
[Like in the South](#)

Viandes « bien élevées » / "Well raised" meats

Ris de Veau Paumé 84 €
Sélectionné par la Boucherie Jean Comte
Fumé au Pôvo de sapin, poireaux nouveaux,
Vinaigrette de sarriette
Sweetbreads
From Jean Comte Butchery
Smoked with Pine cones, Grilled leeks,
Savory Vinaigrette

Farfalles à la farine de Gaudé 84 €
« Il paraît que les sots les laissent »
Truffes d'automne, Confiture de lait
Corn-flour Farfalles
Chicken oysters
Autumn truffels, Dulce de leche

Pigeon fondant, foie gras poché snacké 92 €
Lentilles de la ferme de Férolles
Tender pigeon and Foie gras
Lentils from the Férolles farm

Côte de veau de lait de Rumilly 120 €
Bouton de culotte, champignons du moment au genévrier de Saint Germain
A déguster seul ou à deux, au choix, selon les gourmands !
Milk-fed veal rib from Rumilly
Seasonal mushrooms and juniper
For one or two guests

Fromages / Cheeses

Les Fromages Frais et Affinés 32 €

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 33 €

Pâtissier de l'année 2018 par le « Magazine le Chef »

[Pastries reflection from Aleksandre Olivier](#)

[Pâtissier of the year 2018 by « Le Chef Magazine »](#)

L'Huile D'olive

Retour de Kalamata, Parfumée au miel,

Sorbet Blanc-manger, zeste d'oranges

[The Olive Oil](#)

[Kalamata, Honey flavor,](#)

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

Le Cédrat de Madame et Monsieur Salvat

« De la plus proche des Îles lointaines »

[The cedrat lemon from Corsica](#)

[From Mrs and Mr Salvat](#)

Notre chocolat fumé aux parfums de cheminée

Épices douces et Cardamome

[Our smoked Chocolate in a fireplace](#)

[Spices and Cardamom](#)

"Robe de Sergent" mi-cuites de Marc Peyrey

Rafraichit de crème de Bresse

["Robe de Sargeant" plum of Marc Peyrey](#)

[Half-cooked and Bresse cream](#)

Crêpe, comme le faisait Raymond Oliver mon arrière grand-père

Aux "A rhums" de Vanille

[Crepe like Raymond Oliver my great grandfather used to do](#)

[Rhum and Vanilla](#)

« Conte Vents et Marées »
« Conte story Wind and Sea »

255 €

Pour l'ensemble des convives
Valable uniquement au dîner
et à commander avant 21h.
Served for the entire 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 » 220 €

Emietté de Tourteaux

Radis Daikon, sauce Maltaise

Crab crumble

Daikon radish, Maltaise sauce

Féra fumée du lac Léman

Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes

Smoked Féra from Léman lake

Potatoes Millefeuille, Lovage

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

Huître Cadoret affinée en rivière de Belon

Satay, Tamarin, Oseille

Oyster Cadoret oyster refined in Belon's river

Satay, Tamarin, Sorrel

Langoustines toutes en Gourmandises

« P.C » à vous de trouver !

Langoustines

« P.C » Guess it?

Potimarron

Comme me le faisait mamie Prat « façon grand-mère »

Jus de bâton de l'enfance

Pumpkin

As my grandmother use to do it, licorice jus

Pigeon fondant, foie gras poché snacké

Lentilles de la ferme de Férolles

Tender pigeon and Foie gras

Lentils from the Férolles farm

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

Pâtissier de l'année 2018 par le « Magazine le Chef »

Pastries Reflection in 3 acts from Aleksandre Oliver

Pâtissier of the year 2018 by « Le Chef Magazine »

Pour les déjeuners des samedis & Dimanches,

For lunches of Saturday and Sunday

« Le menu « Racines Paysannes »

« Racines Paysannes » menu

peut être décliné en 9 services dont deux actes sucrés

is available in 9 dishes with 2 desserts

au tarif de 185€

at 185€

« Potager Maraîcher » 180 €

Chou-fleur de mes origines
Brocoli en taboulé, « May'oseille », citron confit
Cauliflower from my origins
Broccoli taboulé, sorrel mayonnaise, confit lemon

La Carotte
Dans tous ses états
Carrot
In Various Styles

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

Poireaux
Grillées, Fumées au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette
Leeks
Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette

Potimarron
Comme me le faisait mamie Prat « façon grand-mère »
Jus de bâton de l'enfance
Pumpkin
As my grandmother use to do it
Licorice jus

Trompe œil de trompettes
Mon champignon préféré
Trumpets
My favorite mushroom

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
Pâtissier de l'année 2018 par le « Magazine le Chef »
Pastries Reflection in 2 acts from Aleksandre Oliver
Pâtissier of the year 2018 by « Le Chef Magazine »

« Parcours de Vie » 118 €

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, Boutons de culotte
Poached Pike perch
Roasted chicken broth and seasonal mushrooms

Cuisse de canard confite
« Noir c'est noir ! », trompe œil de trompette
Confit duck leg
With trumpets mushrooms

Fromages frais et affinés De nos Régions par Jacques & Marc Dubouloz (+32 €)
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz (+32€)

Réflexion Sucrée en deux actes d'Aleksandre Oliver
Pâtissier de l'année 2018 par le « Magazine le Chef »
Pastries Reflection in 2 acts from Aleksandre Oliver
Pâtissier of the year 2018 by « Le Chef Magazine »

Nuage glacé à la Pomme,
Herbes fraîches et Chartreuse verte
Apple ice cloud,
Fresh herbs and green Chartreuse

Notre chocolat fumé aux parfums de cheminée
Épices douces et Cardamome
Our smoked Chocolate in a fireplace
Spices and Cardamom

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