



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](mailto:contact@yoann-conte.com)  
Web : [www.yoann-conte.com](http://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 Magland Cervelle de canut, Bouillon d'herbes à l'absinthe Snails from Magland Canut, Herbs Broth with Absinthe	48 €
La Carotte Dans tous ses états Carrot In various styles	48 €
Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier Herbe à curry, Banane Perch fillet from Nathalie & Eric Jacquier Curry Herbs, Banana	48 €
Ormeaux Haliotis de Sylvain Huchette Bouillon d'une barigoule Abalone « Haliotis » by Sylvain Huchette Broth of a "barigoule"	65 €
Asperges Blanches L'Angevine de Frédéric Poupard, Rôties au four « May'oseille », graines de courge White Asparagus The Angevin of Frederic Poupard, Rosted « May'oseille », pumpking seed	55 €
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	92 €

La pêche, provenance Atlantique Nord

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

[Fishing From North Atlantic](#)

« At the moment, our lakes are not fed enough to allow us to offer lake fishes»

Saint Pierre poché à l'huile d'olive de Kalamata 110 €  
Oseille « Complètement siphonnée »  
[Poached John Dory in dive oil from Kalamata](#)  
[Sorrel foam](#)

Homard entier de mes origines 125 €  
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 €  
Aux senteurs de l'ancien Comté de Nice et de Savoie  
[Red Mullet « Without bones »](#)  
[Flavour of the old region](#)

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 Gaude 84 €

« Il parait que les sots les laissent »

Morilles, Confiture de lait

Corn-flour Farfalles

Chicken oysters

Morels, Dulce de leche

Pigeon fondant, Cuisses en rillettes 84 €

Haricots verts, persil plat, Huile d'olive fruitée mûre de Kalamata

Tender pigeon, thighs in rilette

Green beans, parsley, Fruity olive oil from Kalamata

## 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 32 €  
[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 flavor,  
With cottage cheese, Oranges' zest

Le D.A.N.I  
L'été est presque là... Vive le jardin !!!  
[The "D.A.N.I"](#)  
Summer is coming... Long life to the garden!!!

Rhubarbe de Mathieu Vermes  
Cuite au naturel, « Cream Cheese », glace de folie !  
[Rhubarb from Mathieu Vermes](#)  
Natural cooked, « Cream Cheese », crazy ice cream!

Chocolat fumé au feu de cheminée  
Aux épices douces  
[Smoked chocolate in fireplace](#)  
[Sweet spices](#)

Crêpe, comme le faisait "Raymond Oliver"  
Aux "A rhums" de Vanille  
[Crepe like "Raymond Oliver"](#)  
[Rhum and Vanilla](#)

Les Fraises de Monsieur Chatelain, gorgées de soleil  
« Comme le faisait mon père le dimanche »  
[Strawberries from Mister Chatelain](#)  
« As my dad made on Sunday »

« 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 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

Asperges Blanches  
L'Angevine de Frédéric Poupard  
Rôties au four « May'oseille », graines de courge  
White Asparagus  
The Angevine of Frédéric Poupard  
Sorrel mayonnaise, Squash seed

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

Pigeon fondant, cuisses en rillettes  
Haricots verts, persil plat, Huile d'olive fruitée mûre de Kalamata  
Tender pigeon, thighs in rilette  
Green beans, parsley, Fruity olive oil from Kalamata

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

Haricots verts, persil plat  
Comme me les faisait ma grand-mère « Mamie Prat »  
Huile d'olive fruitée mûre de Kalamata  
Green Beans, parsley  
As my grandmother "Granny Prat" made  
Fruity olive oil from Kalamata

Poireaux Nouveaux  
Grillées, Fumées au Pôvo de sapin, Vinaigrette de sarriette  
Leeks  
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  
Rôties au four « May'oseille », graines de courge  
White Asparagus  
The Angevine of Frédéric Poupard  
Roasted, Sorrel Mayonnaise, Squash seed

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 (+32 €)  
Cheese trolley From our Regions by Jacques & Marc Dubouloz (+32€)

Nuage glacé à la Framboise, Coriandre  
Raspberry ice cloud, Coriander

Chocolat fumé au feu de cheminée  
Aux épices douces  
Smoked chocolate in fireplace  
Sweet spices

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