



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 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 | 98 € |

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 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 | 84 € |
| Farfalles à la farine de Gaude « Il parait que les sots les laissent » Morilles, Confiture de lait Corn-flour Farfalles Chicken oysters Morels, Dulce de leche | 84 € |
| 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 | 84 € |

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

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

Le Fenouil di le F.A.N.I
Aux senteurs de l'ancien Comté de Nice et de Savoie
[The Fennel « U.B.F" »](#)
Flavor from the old region

Notre chocolat d'été à la reine des prés
Fraichement cueilli sur les plateaux de Manigod
[Our summer Chocolate and meadowsweet](#)
Freshly picked in Manigod

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.