



YOANN CONTE

Bord du Lac d'Annecy

★ ★ ★ ★ ★

Notre restaurant doublement étoilé est ouvert du mercredi au dimanche inclus de 12h00 à 13h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 20h30 pour le dîner.

Our two Michelin stars restaurant is open from Wednesday to Sunday from 12:00 to 1:00 for lunch and 7:00 to 8:30 for the dinner

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

Vous pouvez trouver sur notre carte les produits de nos artisans producteurs de qualité
et producteurs associés au collège culinaire de France

You can find in our menus products from our quality producers

Abricots et Cerises : Yannick Colombie

Apricot and Cherry : Yannick Colombie

Agrumes : Olivier Garibal

Citrus : Olivier Garibal

Beurre : Lou de Lozère

Butter : Lou de Lozère

Boucher : Jean Comte

Bucher : Jean Comte

Boucher : J.A Gastronomie

Bucher : J.A Gastronomie

Boucher : Boucherie Jargot à Faverges

Bucher : Boucherie Jargot à Faverges

Cafés : L'arbre à Café

Coffes : L'arbre à Café

Charcuteries : Maxence Baud

Charcuteries : Maxence Baud

Escargots : Philippe Heritier – Domaine des Orchis

Snails : Philippe Heritier – Domaine des Orchis

Fraises : Pascal Chatelain

Strawberries : Pascal Chatelain

Fromages : Fromagerie Paccard

Cheeses : Fromagerie Paccard

Fromages : Marc Dubouloz

Cheeses : Marc Dubouloz

Homards, Saint Jacques : La Petite Laura

Lobsters, Scallops : La Petite Laura

Huile d'Olive : Chris et Olive de Kalamata

Olive oil : Chris et Olive de Kalamata

Huîtres : Jean-Jacques Cadoret

Oysters : Jean-Jacques Cadoret

Lait : Maxime Cartier ferme à Thusy

Milk : Maxime Cartier ferme à Thusy

Légumes : Eric Roy les jardins des Roys

Vegetables : Eric Roy les jardins des Roys

Ormeaux : Sylvain Huchette

Abalones : Sylvain Huchette

Pains : Boulangerie Panatier à Veyrier-du-Lac

Breads : Boulangerie Panatier à Veyrier-du-Lac

Pommes de terre rattes de Santerre : Maison Bayard

Fingerling potatoes: Bayard House

Pommes et poires : Maison Lacroix à Cercier

Appels and Pears : Maison Lacroix à Cercier

Poissons de lac : Nathalie et Eric Jacquier

Lac's Fishes : Nathalie et Eric Jacquier

Poissons et Crustacés : Marie Luxe

Fishes, Crustaceans : Marie Luxe

Rhubarbe : Mathieu Vermes

Rhubarb : Mathieu Vermes

Entre lac, océan et montagne

Between lake, ocean and mountains

Afin de privilégier nos valeurs écologiques et de respecter ce que la nature nous offre, Yoann Conte et ses équipes vous proposent de choisir un menu* en plusieurs actes selon la formule de votre choix. Chaque menu se compose de plats que nous affectionnons, qui se sont construits au fil du temps, d'autres plus récents autour des origines et de la région d'adoption du Chef.

C'est ainsi que vous découvrirez des fables fantastiques qui font la part belle aux poissons, produits de la mer et trésors iodés. Des réflexions parfois étonnantes toujours de saison !

Bienvenue entre lac, océan et montagne.

*Si vous le désirez, le menu peut également vous être « Conté » de vive voix.

In order to privilege our ecological values and to respect what nature offers us, Yoann Conte and his teams suggest you to choose a menu in several courses according to your choice. This menu is composed with some dishes we like made over time, other to more recent around origin and adoptive region of the Chef.

Consequently, you will discover some fishes, seafoods and shellfishes. Some surprising reflections and always seasonal products.

If you wish our team could announce the courses suggested in our menus.

Nos menus

Our Menus

Réflexion en 5 Actes, au tarif de 126€
Fromages en supplément au tarif de 32€
(Disponible uniquement du Mercredi au Vendredi
pour le déjeuner hors jours fériés)

5 Courses menu, at the rate of 126€
Cheese not included (+32€/ Person)
(Available from Wednesday to Friday for the lunch,
not available on banks holidays)

Réflexion en 7 Actes, au tarif de 205€
Fromages en supplément au tarif de 32€
7 Courses menu, at the rate of 205€
Cheese not included (+32€/ person)

Réflexion en 9 Actes, au tarif de 229€
Fromages inclus
9 Courses menu, at the rate of 229€
Cheese included

Réflexion en 12 Actes, au tarif de 249€
Fromages inclus
12 Courses menu, at the rate 249€
Cheese included

Menu unique pour l'ensemble des convives
Single menu for whole guests

L'été au bord du Lac *Summer on the lake*

Plutôt pour commencer *To start*

Langoustines toutes en Gourmandises	135€
<i>Langoustines</i>	
La carotte dans tous ses états, version 2019	46€
<i>Carrot in various styles (2019 version)</i>	
Chipirons « Comme une charcuterie Lyonnaise » !	78€
<i>Small Squid, "Like a delicatessen"!</i>	
Escargots de Haute-Savoie	56€
<i>Snails from "Haute Savoie"</i>	
Broco vert, Jus de légumes confits	46€
<i>Green brocco, candied vegetables</i>	

Pour suivre *To continue*

Saint Pierre poché à l'huile d'Olive de Kalamata	110€
<i>Poached John Dory in Olive oil from Kalamata</i>	
Homard entier de mes origines	186€
<i>Lobster from my origins</i>	
Rouget Grondin « sans arêtes »	74€
<i>Red Mullet "without bones"</i>	
Pigeon fondant croquant	96€
<i>Tender and crunchy Pigeon</i>	
Ris de veau paumé, Sélectionné par nos Bouchers	110€
<i>Sweetbread from our Butchery</i>	
Veau de lait sélectionné par Jean Comte notre boucher, « Fou d'herbes du jardin ». A partager ou seul pour les gourmands	135€
<i>Milk fed Veal ribs by Jean Comte our butcher, "herbs from the garden", for one or two guests</i>	
Fromages Frais et Affinés	32€
<i>Cheese Trolley</i>	

Cuisine sucrée de Max
Max's desserts

Rhubarbe de Mathieu Vermes, parfaitement pochée	34€
Rhubarb from Mathieu Vermes, perfectly poached	
Abricot « croque en sucre » à la sauge du jardin	34€
Roasted apricots cooked in a cocotte, sage leaf from the garden	
Fraises de chez nous de Mr Chatelain à Douvaine "comme on l'aime !"	34€
Strawberries from home from Mr Chatelain at Douvaine "As we love it !"	
Mano a Mano, chocolat et porto	34€
Mano a Mano chocolate and port	

Tous nos produits proviennent de France
Tous nos plats sont faits maison - T.V.A et service inclus

All our products come from France. All our dishes are homemade. Taxes and service included.