



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.**

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)

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

Pruneaux : Marc Peyrey  
Prunes : Marc Peyrey  
Homards, Saint Jacques : La Petite Laura  
Lobsters, Scallops : La Petite Laure  
Poissons et Crustacés : Marie Luxe  
Fishes, Crustaceans : Marie Luxe  
Cafés : L'arbre à Café  
Coffes : L'arbre à Café  
Boucher : Jean Comte  
Bucher : Jean Comte  
Boucher : J.A Gastronomie  
Bucher : J.A Gastronomie  
Poissons de lac : Nathalie et Eric Jacquier  
Lac's Fishes : Nathalie et Eric Jacquier  
Escargots : Philippe Heritier – Domaine des Orchis  
Snails : Philippe Heritier – Domaine des Orchis  
Lait : Maxime Cartier ferme à Thusy  
Milk : Maxime Cartier ferme à Thusy  
Endives : Cyrille Trebout  
Chicory : Cyrille Trebout  
Fromages : Marc Dubouloz  
Cheeses : Marc Dubouloz  
Fromages : Fromagerie Paccard  
Cheeses : Fromagerie Paccard  
Légumes : Eric Roy les jardins des Roys  
Vegetables : Eric Roy les jardins des Roys  
Huile d'Olive : Chris et Olive de Kalamata  
Olive oil : Chris et Olive de Kalamata  
Beurre : Lou de Lozère  
Butter : Lou de Lozère  
Pains : Boulangerie Panatier Veyrier-du-Lac  
Breads : Boulangerie Panatier Veyrier-du-Lac  
Agrumes : Etienne Schaller  
Citrus : Etienne Schaller  
Agrumes : Olivier Garibal  
Citrus : Olivier Garibal  
Charcuteries : Maxence Baud  
Charcuteries : Maxence Baud  
Ormeaux : Sylvain Huchette  
Abalones : Sylvain Huchette  
Huitres : Jean-Jacques Cadoret  
Oysters : Jean-Jacques Cadoret  
Pommes de terre rattes de Santerre : Maison Bayard  
Fingerling potatoes: Bayard House

CARTE « CUISINE PAYSANNE »

Entrées / Starters

Langoustines toutes en Gourmandises Laquées d'épices douces, Salpicon de légumes acidulés Langoustines, Coated with sweet spices, sour vegetables	135€
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 (Version 2019) Carrot, In various styles (2019 version)	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 €
Saint Jacques de nos côtes Françaises À la sauce Normande, pour un breton un comble ! Sea Scallops from our French Coasts Normandy sauce, for a Briton, well that's a line!	65€
L'Araignée des îles Chausey Céleri, Noix Spider Crab from Chausey Islands Celery, Walnut	55€
Foie gras poché snacké Lentilles de la ferme de Férolles, truffe noire Melanosporum Foie gras Lentils from the Férolles farm	92€

La pêche, en provenance d'Atlantique Nord  
Fishing From North Atlanticand

Saint Pierre poché à l'huile d'Olive de Kalamata « May'oseille », Citron confit Poached John Dory in Olive oil from Kalamata Sorrel foam, confit Lemon	110 €
Homard entier de mes origines 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	162 €
Rouget Grondin « sans arêtes » Comme dans le Sud Red Mullet « Without bones » Like in the South	74 €

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 <a href="#">Sweetbreads</a> <a href="#">From Jean Comte Butchery</a> <a href="#">Smoked with Pine cones, Grilled leeks, Savory Vinaigrette</a>	84 €
Farfalles à la farine de Gaude « Il paraît que les sots les laissent » Truffes de saison, Confiture de lait <a href="#">Corn-flour Farfalles</a> <a href="#">Chicken oysters</a> <a href="#">Seasonal Truffels, Dulce de leche</a>	84 €
Pigeon fondant « Parpablette », recette de notre ancien duché de Savoie ! <a href="#">Tender Pigeon</a> <a href="#">Chard, recipe from old Savoy duchy</a>	92 €
Côte de Veau de lait de Rumilly Tragopogon d'Éric Roy, légumes anciens et Truffe melanosporum Whisky breton de la maison Kuentz « le Guip » A déguster seul ou à deux, au choix, selon les gourmands ! <a href="#">Milk-fed Veal rib from Rumilly</a> <a href="#">Salsify from Éric Roy, Old vegetables and black truffle</a> <a href="#">"The Guip" Whisky from the Kuentz House</a> <a href="#">For one or two guests</a>	135 €

## Fromages / Cheeses

Les Fromages Frais et Affinés 32 €  
De nos régions Marc Dubouloz  
[Cheeses trolley, From our regions by Marc Dubouloz](#)

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, Zestes d'Oranges  
[The Olive Oil, Back from Kalamata, Honey,](#)  
[Cottage Cheese, Oranges' zests](#)

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 tout en gourmandise,  
Souvenir de nos « quatre heures », lorsque que nous étions enfants  
[Our Chocolate](#)  
[Childhood memories](#)

"Robe de Sergent" mi-cuite de Marc Peyrey  
Rafraîchie de crème de Bresse  
["Robe de Sergeant" plum from Marc Peyrey](#)  
[Semi-cooked and cream from Bresse region](#)

Crêpe, presque comme une Suzette  
Un peu de Bretagne en Savoie  
[Crepe, almost like a Suzette](#)  
[Some Britany in Savoie](#)

« Conte Vents et Marées »  
240 €

Inspiré par Yoann et ses équipes

Narrated by Yoann and his Team

Ce menu est composé de plats que nous affectionnons qui se sont construits au fil du temps, d'autres plus récents autour de mes origines et de ma région d'adoption.

You can find in this menu different dishes driven by the chef's inspiration over the past year.

Pour les déjeuners du Samedi et du Dimanche ce menu peut être proposé sans langoustine et avec un dessert en moins  
Au tarif de 215€

For Saturday and Sunday lunches this menu could be suggested without langoustine and one dessert less  
at 215€

*Menus pour l'ensemble des convives*

Served for the entire table

« Potager Maraîcher » 220 €

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 (version 2019)  
Carrot, In various styles (2019 version)

Endive de Haute Savoie de chez Cyrille Treboux  
De la ferme d'Allaman, Aux arômes subtils de café  
Chicory from Cyrille Treboux  
From Allaman farm, With coffee's aromas

Betterave en salade!  
Aux épices d'ici et d'ailleurs  
Beetroot salad  
Spices vinaigrette

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

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

Poireaux  
Grillés, fumés au Pôvo de sapin, Vinaigrette de Sarriette  
Leeks  
Grilled, Smoked with Pine cones, Savory Vinaigrette

Tragopogon d'Éric Roy  
Légumes anciens et Truffe melanosporum,  
Whisky breton de la Maison Kuentz « le Guip »  
Salsify from Éric Roy  
Old vegetables and black truffle  
"The Guip" Whisky from the Kuentz House

Fromages Frais et Affinés, De nos Régions par Marc Dubouloz  
Cheese Trolley, From our Regions by Marc Dubouloz

Réflexion sucrée en trois Actes d'Aleksandre Oliver  
Meilleur pâtissier de l'année 2018 par le « Chef Magazine »  
Pastries Reflection in 3 Acts from Aleksandre Oliver  
Pâtissier of the year 2018 by the "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 (version 2019)  
Carrot  
In various styles (2019 version)

Sandre parfaitement poché  
Bouillon de Poulet Rôti, Boutons de culotte  
Poached Pike Perch  
Roasted Chicken broth and seasonal Mushrooms

Farfalles à la farine de gaudes  
« Il paraît que les sots les laissent »  
Truffes de saison, Confiture de lait  
Corn-flour Farfalles  
Chicken oysters  
Seasonal Truffle, Dulce de leche

Fromages frais et affinés, De nos Régions par Marc Dubouloz (+32 €)  
Cheese trolley From our Regions by 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 l'Orange de nos vergers chez Olivier  
Herbes fraîches et Bergamote  
Orange ice cloud from Olivier's orchards  
Fresh herbs and Bergamot

Notre Chocolat tout en gourmandise,  
Souvenir de nos « quatre heures »  
Lorsque que nous étions enfants  
Our Chocolate  
Childhood memories

Tout changement de plat dans ce menu entrainera un supplément de 15€.  
+15€ for a change in this menu.