



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 note 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 : Yannick Colombie, Lizac (82)
- Abalones : Sylvain Huchette, Plouguerneau, (29)
- Agrumes : Olivier Garibal, Kalamata (Grèce)
- Citrus : Olivier Garibal, Kalamata (Grèce)
- Beurre : Lou de Lozère, Mende (48)
- Butter : Lou de Lozère, Mende (48)
- Boucher : Jean Comte, Rumilly (74)
- Bucher : Jean Comte, Rumilly (74)
- Boucher : J.A Gastronomie, St Barthélémy d'Anjou (49)
- Bucher : J.A Gastronomie, St Barthélémy d'Anjou (49)
- Boucher : Boucherie Jargot à Faverges, Faverges (74)
- Bucher : Boucherie Jargot à Faverges, Faverges (74)
- Cafés : L'arbre à Café, Paris (75)
- Coffes : L'arbre à Café, Paris (75)
- Charcuteries : Maxence Baud, Villaz (74)
- Charcuteries : Maxence Baud, Villaz (74)
- Escargots : Philippe Heritier – Domaine des Orchis, Poisy (74)
- Snails : Philippe Heritier – Domaine des Orchis, Poisy (74)
- Foie Gras : Maison Masse, Limonest (69)
- Foie Gras : Maison Masse, Limonest (69)
- Fraises : Pascal Chatelain, Loisin (74)
- Strawberries : Pascal Chatelain, Loisin (74)
- Fromages : Fromagerie Paccard, Manigod (74)
- Cheeses : Fromagerie Paccard, Manigod (74)
- Fromages : Marc Dubouloz, Annecy (74)
- Cheeses : Marc Dubouloz, Annecy (74)
- Huile d'Olive : Chris et Olive, Kalamata (Grèce)
- Olive oil : Chris et Olive, Kalamata (Grèce)
- Huîtres : Jean-Jacques Cadoret, Finistère (29)
- Oysters : Jean-Jacques Cadoret, Finistère (29)
- Lait : Ferme de Maxime Cartier, Thusy (74)
- Milk : Farm of Maxime Cartier, Thusy (74)
- Légumes : Eric Roy les jardins des Roys, St Genouph (37)
- Vegetables : Eric Roy les jardins des Roys, St Genouph (37)
- Ormeaux : Sylvain Huchette, Plouguerneau, (29)
- Abalones : Sylvain Huchette, Plouguerneau, (29)
- Pains : Boulangerie Panatier, Veyrier-du-Lac (74)
- Breads : Boulangerie Panatier, Veyrier-du-Lac (74)
- Pommes de terre rattes de Santerre : Maison Bayard, Laucourt (80)
- Fingerling potatoes : Maison Bayard, Laucourt (80)
- Pommes et poires : Maison Lacroix, Cercier (74)
- Appels and Pears : Maison Lacroix, Cercier (74)
- Poissons de lac : Nathalie et Eric Jacquier, Lugrin (74)
- Lac's Fishes & fishes eggs : Nathalie et Eric Jacquier, Lugrin (74)
- Poissons et Crustacés : Marie Luxe, Le Rheu (35)
- Fishes, Crustaceans : Marie Luxe, Le Rheu (35)
- Rhubarbe : Mathieu Vermes, St Riquier (80)
- Rhubarb : Mathieu Vermes, St Riquier (80)
- Truffe : Plantin truffe, Puyméras (84)
- Truffle : Plantin truffe, Puyméras (84)

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'Automne au bord du Lac

Autumn on the lake

Plutôt pour commencer

To start

Langoustines toutes en Gourmandises	135€
Langoustines	
La carotte dans tous ses états, version 2019	46€
Carrot in various styles (2019 version)	
Chipirons « Comme une charcuterie Lyonnaise » !	78€
Small Squid, "Like a delicatessen"!	
Escargots de Haute-Savoie	56€
Snails from "Haute Savoie"	
Cucurbita Maxima travaillé comme une fleur potagère	46€
Cucurbita Maxima like a vegetable flower	

Pour suivre

To continue

Saint Pierre poché à l'huile d'Olive de Kalamata	110€
Poached John Dory in Olive oil from Kalamata	
Homard entier de mes origines	186€
Lobster from my origins	
Rouget Grondin « sans arêtes »	74€
Red Mullet "without bones"	
Pigeon fondant croquant	96€
Tender and crunchy Pigeon	
Ris de veau paumé, Sélectionné par nos Bouchers	110€
Sweetbread from our Butchery	
Veau de lait sélectionné par Jean Comte notre boucher, « Fou d'herbes du jardin ». A partager ou seul pour les gourmands	145€
Milk fed Veal ribs by Jean Comte our butcher, "herbs from the garden", for one or two guests	
Fromages Frais et Affinés	32€
Cheese Trolley	

Cuisine sucrée de Max
Max's desserts

Pomme de Cercier « La croix de Savoie » Apple from Cercier "Savoy cross"	34€
Poire d'ici juste cuite au gout de terre ! Local Pear just cooked with flavor from the ground !	34€
Fraises de chez nous de Mr Chatelain à Douvaine "comme on l'aime !" Strawberries from home from Mr Chatelain at Douvaine "As we love it !"	34€
Mano a Mano, chocolat et porto Mano a Mano chocolate and port	34€

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.