



CARTE

« CUISINE PAYSANNE »

ENTREES

Langoustines Laquées d'épices douces	120 €
Homard entier de mes origines Jus de têtes, Menthe coriandre, Salade de verdure	120 €
Huître Cadoret Poireaux, Salade de pied de veau, Caviar	98 €
Truite du lac, cuite Diaphane Radis Beurre	42 €
Chipirons « Souvenir du Pays Basque » Vinaigrette de Tentacules	38 €
Escargots de Magland Cervelle de canut, Bouillon d'herbes à l'absinthe	38 €
La carotte Dans tous ses états	32 €



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



LA PÊCHE DE MES ORIGINES

Atlantique Nord et de nos Lacs Savoyards

Pêche du jour du lac Léman Préparée selon l'inspiration du moment	60 €
Saint Pierre confit à l'huile d'olive Taboulé de chou-fleur, Oseille complètement siphonnée	58 €
Le meilleur du Cabillaud Petits pois, Jus à la Verveine Citron	55 €
Brochet « sans arêtes » Jus au bâton de l'enfance, Hollandaise arachnéenne citronnée	54 €
Féra de Nathalie & Eric Jacquier Comme l'aimait M.Sarvagnin, Sauce « Bonne Femme »	54 €

VIANDES « BIEN ELEVEES »

Ris de Veau Paumé sélectionné par la Boucherie Jean Comte Fumé au Pôvo de sapin, Poireaux grillés Vinaigrette de Sarriette	65 €
Pigeon fondant Confiture de lait, Epinards, Pâte papillon à la farine de Gaude	62 €
Gigot d'agneau de St Jean de Maurienne Confit 6 heures, Graines de moutarde, Rafraichie de légumes	58 €
Volaille Jaune des Dombes Jus végétal, gorgée de soleil, salade de courgettes	56 €



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



FROMAGES

Les fromages frais et affinés de nos régions
Par Jacques & Marc Dubouloz MOF 2004

26 €

Réflexions sucrées d'Aleksandre Oliver

Fraise comme chez mamie « Prat »
Jus oublié, glacé, gorgé de soleil

26 €

L'Huile d'olive
Retour de Kalamata, Parfumée au miel,
Sorbet Blanc-manger

26 €

Rhubarbe
Cuite au naturel, Poivre Timut,
Façon Tradition en compotée, Crème Cheese

26 €

Citron Vert, Menthe verte
Entre l'acidité et la gourmandise,
Le dessert préféré d'Aleksandre Oliver, la tarte au citron

26 €

Chocolat Jivara "Old School" mais tellement moderne
Reine des prés

26 €



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



« Conte » **VENTS ET MAREES en 12 Effets & Goûts**

225 €

Pour l'ensemble des convives – Valable uniquement au dîner et à commander avant 21h

Partagez l'histoire des saveurs telle que l'interprètent le chef Yoann CONTE et sa brigade.

« **RACINES PAYSANNES** »

198 €

Féra fumée du lac Léman
Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes

Huîtres Cadoret
Affinées sur les bords du Belon, Satay, Tamarin, Oseille

Gîte de Bœuf travaillé en tartare
Moutarde Estragon, Œufs de caille pochés au sucre

La Carotte
Dans tous ses états

Le meilleur du Cabillaud
Petits pois, Jus à la Verveine Citron

La Pêche de Nathalie & Eric Jacquier
Comme l'aimait M. Sarvagnin, Sauce «Bonne Femme »

Pigeon fondant
Confiture de lait, Epinards, Pâte papillon à la farine de Gaude

Fromages frais et affinés de nos régions
Par Jacques & Marc Dubouloz

Réflexion Sucrée en trois actes d'Aleksandre Oliver



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



« POTAGER MARAICHER »

154 €

La Carotte
Dans tous ses états

Artichauts Vinaigrette
Coulis d'herbes à soupe

Asperges vertes de Roques Hautes
Fumées au Pôvo de sapin, Vinaigrette de Sarriette

Salade de Courgettes
Baignée de soleil, jus végétal à l'huile d'olive

Asperges blanches de Frédéric Poupard
Oseille complètement siphonnée

Girolles
Cerise, Amande fraîche, sauce Poulette

Betteraves, Mûres
Sauce au vin de Mondeuse

Fromages frais et affinés de nos régions
Par Jacques & Marc Dubouloz

Notre Cuisine sucrée Fruitée, Chocolatée ou Tradition



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



« UN FLOCON A LA MER »

Menu servi uniquement le Samedi et le Dimanche au déjeuner

149 €

Féra fumée du lac Léman
Strates de Pommes de terre, Acha des montagnes

Huitres Cadoret
Affinées sur les bords du Belon, Satay, Tamarin, Oseille

Gîte de Bœuf travaillé en tartare
Moutarde Estragon, Œufs de caille pochés au sucre

Filets de Perche de Nathalie & Eric Jacquier
Herbe à curry, Banane

Saint Pierre confit à l'huile d'olive
Taboulé de chou-fleur, Oseille complètement siphonnée

Gigot d'agneau de St Jean de Maurienne
Confit 6 heures, Cassolette de Pommes de terre Dauphinoises

Fromages frais et affinés de nos régions
Par Jacques & Marc Dubouloz

Notre Cuisine sucrée Fruitée, Chocolatée ou Tradition



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>



« PARCOURS DE VIE »

Menu servi uniquement du Mercredi au Vendredi pour le déjeuner
(hors jours fériés)

90 €

La Carotte
Dans tous ses états

Le meilleur du Cabillaud
Petits pois, Jus à la Verveine Citron

Volaille Jaune des Dombes
Jus végétal, Gorgée de soleil, Salade de Courgettes

Fromages frais et affinés de nos régions (supplément 26 €)
Par Jacques & Marc Dubouloz

Notre Cuisine Sucrée Fruitée ou Chocolatée

Tout changement de plat dans ces menus entrainera un supplément de 15€



13 vieille route des Pensières - 74 290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 09 97 49 | contact@yoann-conte.com
www.yoann-conte.com

Suivez-nous...



www.facebook.com/YoannConteCuisinier



Nos comptes visibles sur :
Hôtel et Restaurant Yoann Conte - La Maison Bleue



Notre boutique de coffrets cadeaux
<http://yoann-conte.secretbox.fr/>