

# Restaurant **La Table d'Yves**

1357 Route de Fréjus - 83440 FAYENCE  
Tél. 04 94 76 08 44



## LA CARTE

### Pour commencer :

<b>Foie gras de canard poêlé aux coings du Luberon, sauce Calîne</b> <i>Roasted duck foie-gras with fresh quince and sweet and sour sauce</i>	26 €
<b>Terrine de sanglier aux fruits secs, jeunes pousses de salades et chutney de fruits de saison</b> <i>Terrine of wild boar with dried fruits, salad shoots and chutney</i>	15 €
<b>Ravioles de cèpes dans un bouillon de volaille aux champignons des bois</b> <i>Ravioli stuffed with boletus in a chicken and wild mushrooms broth</i>	19 €
<b>Carpaccio de thon mariné à l'huile de sésame et pickles de légumes</b> <i>Slices of marinated tuna with sesame oil, and pickles of vegetables</i>	17 €
<b>Salade de mâche et d'endives, copeaux de foie gras de canard et vinaigrette de betteraves rouges</b> <i>Lamb's lettuce and chicory salad, slices of duck foie-gras with beetroot dressing</i>	21 €

### La mer :

<b>Homard entier rôti en carapace, jus de crustacés et multicolore de légumes</b> <i>Roasted whole lobster in carapace, emulsified shell broth and assortment of vegetables</i>	49 €
<b>Dos de cabillaud rôti, risotto de petit épeautre et endives braisées à l'orange</b> <i>Roasted cod fillet, spelled risotto and chicory caramelized with orange sauce</i>	22 €
<b>Filet de bar en vapeur douce, mousseline de céleri et jus émulsionné aux oursins</b> <i>Steamed sea bass fillet, celery light purée and emulsified sauce with sea urchin</i>	29 €

### Les viandes :

<b>Filet de chevreuil* rôti, sauce framboisine, salsifis panés et légumes d'automne</b> <i>Roasted venison fillet with a raspberry sauce, braided salsifis and autumn vegetables</i>	38 €
<b>Suprême de pintadeau rôti, petits choux verts farcis et jus réduit</b> <i>Roasted breast of young guinea-fowl, small stuffed green cabbage</i>	24 €
<b>Quasi de veau* rôti, pommes de terre et petits navets confits, jus infusé au poivre de Jamaïque</b> <i>Roasted best end of loin, potatoes and small candied turnips, light pepper sauce</i>	27 €

### Le fromage :

<b>Assiette de trois fromages, confiture de figes et quelques feuilles de salades</b> <i>Assortment of three cheeses with a few salad leaves and figs jam</i>	12 €
--	------

### La cuisine du sucre :

<b>Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée noisette</b> <i>Soft cooked minute dark chocolate with hazelnut ice-cream</i>	15 €
<b>Parfait glacé au rhum des Antilles et salpicon d'ananas</b> <i>Home-made ice-cream with Caribbean rum and cubes of fresh pineapple</i>	12 €
<b>Tous les éléments d'un vacherin à la mangue, sorbet et chantilly</b> <i>All the elements of a vacherin with mango, sorbet and whipped cream</i>	14 €
<b>Tarte feuilletée dans la tradition aux pommes et crème glacée vanille</b> <i>Traditional puff pastry apple tart and vanilla ice-cream</i>	13 €
<b>Crème brûlée en croûte de cassonade parfumée à la vanille</b> <i>Vanilla "Crème brûlée" in crust of brown sugar</i>	11 €

\* La Table d'Yves garantit la provenance de ses viandes - Le veau et le chevreuil sont d'origine : France

