

Restaurant La Table d'Yves

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



LA CARTE

Pour commencer :

Foie gras de canard poêlé aux pommes, et jus aux truffes noires ‘Tuber Melanosporum’	28 €
<i>Roasted duck foie-gras with apple, black truffle sauce</i>	
Terrine de lapin au thym du jardin et choux croquants en vinaigrette	19 €
<i>Rabbit terrine with garden thyme and crunchy cabbage in vinaigrette</i>	
Saumon mariné et tranché épais au sésame doré, vinaigrette d’agrumes et guacamole d’avocat	21 €
<i>Marinated salmon sliced thick with golden sesame, citrus dressing and avocado guacamole</i>	
Quiche (sans pâte) aux brocolis et haddock, salade de mesclun	17 €
<i>Quiche (without pasta) with brocolis and haddock, local green salad</i>	
Gnocchi de pommes de terre vitelotte, crème de truffes et copeaux de ‘Tuber Melanosporum’	24 €
<i>Violet potatoes gnocchi in a truffle cream with black truffle ‘Tuber Melanosporum’</i>	

Le risotto :

Risotto crémeux aux grosses crevettes, épices douces et copeaux de parmesan	23 €
<i>Creamy risotto with big prawns, soft spices and slices of parmesan</i>	
Risotto crémeux avec des truffes noires “Tuber Melanosporum”	38 €
<i>Creamy risotto with black truffle “Tuber Melanosporum”</i>	

La mer :

Noix de Saint Jacques à la plancha, polenta aux asperges vertes et sabayon aux fruits de la passion	27 €
<i>Grilled scallops, polenta with green asparagus and light sauce emulsified with passion fruits</i>	
Dos de daurade royale rôti, bolognaise de petits calamars et fenouil cuit et cru	24 €
<i>Fillet of royal sea bream roasted and Bolognese squid, raw and cooked fennel</i>	

Les viandes : * (Le pigeon, le porc et le bœuf sont d’origine : France)

Pigeon* en deux cuissons : la poitrine rôtie rosée et la cuisse confite, quelques légumes d’hiver	38 €
<i>Pigeon in two ways : the breast roasted rare and the leg simmered, assortment of winter vegetables</i>	
Echine de porc* confite, jus moutardé et mousseline de choux fleurs	21 €
<i>Stewed pork loin, mustard sauce and light cauliflower puree</i>	
Entrecôte de bœuf* poêlée, jus corsé aux échalotes confites, pommes fondantes et laitues braisées	26 €
<i>Roasted beef entrecote, strong juice with candied shallots, braised potatoes and lettuces</i>	

Le fromage :

Saint Nectaire fermier, confiture de figes et quelques feuilles de salades	12 €
<i>Saint Nectaire farmer with a few salad leaves and figs jam</i>	
Saint Nectaire fermier avec truffes noires “Tuber Melanosporum” et quelques feuilles de salades	23 €
<i>Saint Nectaire farmer with black truffle “Tuber Melanosporum” and a few salad leaves</i>	

La cuisine du sucre :

Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée pistache	15 €
<i>Soft cooked minute dark chocolate with pistachio ice-cream</i>	
Crêpes à la liqueur d’orange ‘façon Suzette’	12 €
<i>Pancakes ‘Suzette style’ with orange juice and liqueur</i>	
Biscuit au cacao et cerises à l’eau de vie comme une Forêt Noire, crème glacée Amarena	14 €
<i>Cocoa biscuit and cherries with brandy like a ‘Forêt Noire’, Amarena ice-cream</i>	
Crumble de pommes et poires aux céréales et sorbet poire	13 €
<i>Warm pear and apple crumble with cereals, pear sorbet</i>	
Crème brûlée en croûte de cassonade parfumée à la vanille de Tahiti	11 €
<i>“Crème brûlée” in crust of brown sugar flavored Vanilla from Tahiti</i>	

