

# 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 pommes Golden et sauce câline</b> <i>Roasted duck foie-gras with apple, sweet and sour sauce</i>	26 €
<b>Filets de lisette cuits en escabèche et caviar d'aubergines</b> <i>Mackerel fish cooked in escabeche (with garlic, onions and tomatoes) and egg plant purée</i>	19 €
<b>Asperges vertes au jambon Pata Negra, tomates confites et copeaux de parmesan</b> <i>Green asparagus with Pata Negra ham, candied tomatoes and slices of parmesan</i>	22 €
<b>Œuf cuit à 64°, mousseline de pommes de terre et jus aux cèpes</b> <i>Poached egg cooked at 64°, mousseline of potatoes and boletus sauce</i>	17 €
<b>Poulpe en salade aux aromates, poivrons rouges et huile de basilic</b> <i>Octopus salad with seasoning, candied red pepper and basil oil</i>	20 €

### Le risotto :

<b>Risotto crémeux aux grosses crevettes, épices douces et tuile au parmesan</b> <i>Creamy risotto with big prawns, soft spices and parmesan</i>	23 €
<b>Risotto crémeux aux asperges vertes et truffes noires "Tuber Melanosporum"</b> <i>Creamy risotto with green asparagus and black truffle "Tuber Melanosporum"</i>	38 €

### La mer :

<b>Lotte cuite au sautoir aux épices douces et wok de légumes</b> <i>Sautéed Monkfish, soft spices and assortment of vegetables</i>	26 €
<b>Palette de la mer dans un bouillon crémeux de coquillages et purée de céleri</b> <i>Assortment of fish and seafood in a creamy shellfish broth with celery light purée</i>	22 €

### Les viandes : \* ( Le Boeuf, le Veau et la Pintade sont d'origine : France )

<b>Filet de bœuf* poêlé sauce à la mignonnette de poivre noir, multicolore de légumes</b> <i>Beef fillet roasted with a black pepper sauce, assortment of winter vegetables</i>	36 €
<b>Suprême de pintade* fermière rôtie, jus corsé et poêlée de légumes de printemps</b> <i>Roasted breast of guinea-fowl with assortment of spring vegetables</i>	22 €
<b>Quasi de veau* rôti aux senteurs de romarin, poêlée d'artichauts violets et pommes grenailles</b> <i>Roasted veal best end of loin with rosemary, sautéed artichokes and potatoes</i>	26 €

### Le fromage :

<b>Saint Nectaire fermier, confiture de figues et quelques feuilles de salades</b> <i>Saint Nectaire farmer with a few salad leaves and figs jam</i>	12 €
---	------

### La cuisine du sucre :

<b>Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée vanille</b> <i>Soft cooked minute dark chocolate with vanilla ice-cream</i>	15 €
<b>Rosace de poire William pochée dans un sirop à la cardamome et crème glacée chocolat</b> <i>Poached pear in a syrup with cardamome and chocolate ice-cream</i>	12 €
<b>Tarte feuilletée au fenouil confit et crème légère à l'anis étoilé</b> <i>Puff pastry tart with candied fennel, light cream with star anise</i>	14 €
<b>Parfait glacé à la liqueur d'orange et sorbet clémentine</b> <i>Home-made ice-cream with orange liqueur and tangerine sorbet</i>	13 €
<b>Crème brûlée en croûte de cassonade parfumée à la pistache</b> <i>Pistachio "Crème brûlée" in crust of brown sugar</i>	11 €

