

# 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 au vin rouge,</b> <b>Marmelade poire-fraise et haricots verts au balsamique blanc</b>	27 €
<i>Roasted duck foie-gras with pear and strawberry marmalade, French beans with white balsamic and red wine sauce</i>	
<b>Tartare de thon aux condiments et croquante de légumes</b>	19 €
<i>Tartar of tuna with seasoning and crunchy salad of vegetables</i>	
<b>Asperges blanches de Camargue, saumon fumé et crème fouettée aux herbes</b>	22 €
<i>White asparagus from Camargue, smoked salmon and whipped cream with herbs</i>	
<b>Petits légumes de Provence farcis, jeunes pousses de salades et huile de basilic</b>	19 €
<i>Traditional stuffed small vegetables of Provence (with meat), and young sprouts of salads</i>	
<b>Rosace de bœuf* mariné et salade de haricots verts à l'huile de sésame</b>	22 €
<i>Slices of marinated beef* and salad of French beans with sesame oil</i>	

### Le risotto :

<b>Risotto crémeux aux grosses crevettes, épices douces et tuile au parmesan</b>	24 €
<i>Creamy risotto with big prawns, soft spices and parmesan</i>	
<b>Risotto crémeux aux asperges blanches de Camargue et morilles</b>	28 €
<i>Creamy risotto with white asparagus and morels</i>	

### La mer :

<b>Filet de turbot rôti aux amandes, mousseline de choux fleurs</b>	26 €
<i>Roasted turbot fillet with almonds and light purée of cauliflowers</i>	
<b>Dos de cabillaud à la plancha, émincé de fenouil cuit et cru, jus de bouillabaisse</b>	23 €
<i>Roasted cod fillet in a fish soup with slices of fennel</i>	

### Les viandes : \* ( Le Bœuf est d'origine : France )

<b>Filet de bœuf* poêlé sauce à la mignonnette de poivre noir, multicolore de légumes</b>	36 €
<i>Beef fillet roasted with a black pepper sauce, assortment of vegetables</i>	
<b>Cuisse de lapin désossée et confite au citron et olives Taggiasche, polenta crémeuse au parmesan</b>	22 €
<i>Boneless leg of rabbit stewed with lemon and Taggiasca olives, creamy polenta with parmesan</i>	
<b>Filet d'agneau rôti et jus au thym du jardin, poêlée de quinoa et piquillos, et quelques légumes</b>	28 €
<i>Roasted fillet of lamb, juice with garden thyme, quinoa and piquillo peppers sautéed and vegetables</i>	

### Le fromage :

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

### La cuisine du sucre :

<b>Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée café</b>	15 €
<i>Soft cooked minute dark chocolate with coffee ice-cream</i>	
<b>Sablé aux framboises et son sorbet, crème à la pistache</b>	14 €
<i>Raspberries on a shortbread biscuit with pistachio cream and raspberries sorbet</i>	
<b>Savarin aux fruits rouges punché dans un sirop à la liqueur de framboises</b>	12 €
<i>Sponge cake with red fruits, in syrup with raspberry liqueur</i>	
<b>Pain perdu à la vanille, compotée de fraises et crème glacée vanille</b>	13 €
<i>Vanilla "pain perdu" with fresh strawberries compote and vanilla ice-cream</i>	
<b>Crème brûlée en croûte de cassonade parfumée thé vert à la menthe</b>	11 €
<i>"Crème brûlée" in crust of brown sugar flavored mint green tea</i>	

