

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 figues noires et jus infusé au vin rouge <i>Roasted duck foie-gras with fresh figs and red wine sauce</i>	29 €
Dodine de canette farcie au foie-gras, vinaigrette tiède aux lentilles <i>Whole duck stuffed with foie-gras as a terrine and lentil dressing</i>	23 €
Risotto crémeux au butternut, râpée de citron vert et copeaux de comté millésimé <i>Creamy butternut risotto, grated lime and slices of Comté cheese</i>	18 €
Tartare de thon aux condiments, marinade olive-citron <i>Tartar of tuna with seasoning, marinated lemon-olive oil</i>	22 €
Saumon fumé, croquante d'endives et pommes Granny Smith, vinaigrette aux agrumes <i>Smoked salmon with salad of endive and green apple, citrus dressing</i>	19 €

La mer :

Lotte rôtie et risotto crémeux aux légumes, jus acidulé <i>Sautéed Monkfish and creamy risotto with vegetables, acidulated juice</i>	30 €
Dos de bar rôti, couteau farci, marinière de moules au safran et fenouil confit <i>Roasted sea bass fillet and stuffed 'razor clam' ('couteau de mer'), saffron broth with mussels and fennel</i>	28 €
Crevettes sautées aux épices douces et wok de légumes <i>Roasted shrimps with soft spices and vegetables</i>	23 €

Les viandes :

Quasi de veau* rôti aux girolles, jus corsé et multicolore de légumes d'automne <i>Roasted veal best end of loin with chanterelles, and assortment of vegetables</i>	29 €
Rosace de filet d'agneau, pommes boulangère et jus au romarin du jardin <i>Roasted lamb fillet, stewed potatoes with sweet onions, rosemary sauce from the garden</i>	29 €
Rognons de veau rôtis à la moutarde à l'ancienne et polenta crémeuse <i>Roasted veal kidneys with traditional mustard sauce and creamy polenta</i>	22 €

Le fromage :

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

La cuisine du sucre :

Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée pistache <i>Soft cooked minute dark chocolate with pistachio ice-cream</i>	16 €
Parfait glacé à la liqueur de framboises et son sorbet <i>Home-made ice-cream with raspberries liqueur and sorbet</i>	15 €
Crumble de prunes et pommes Golden, crème glacée vanille <i>Warm plum and apple crumble with vanilla ice-cream</i>	14 €
Poire William pochée dans un vin rouge aux épices et sorbet cassis <i>Fresh pear poached in a red wine with soft spices and blackcurrant sorbet</i>	13 €
Crème brûlée en croûte de cassonade au parfum du moment <i>Vanilla "Crème brûlée" in crust of brown sugar flavor of the moment</i>	11 €



* La Table d'Yves garantit la provenance de ses viandes – Le veau est d'origine : France

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et de saison.
C'est pourquoi nous vous remercions de votre compréhension si un produit vient à manquer.
Seuls le pain, les glaces et sorbets ne sont pas fabriqués par nos soins.