

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, déclinaison de pommes cuites et crues, jus aux 5 épices	29 €
<i>Roasted duck foie-gras with apple cooked and raw, soft spices sauce</i>	
Salade de mâche et d'endive, copeaux de foie gras de canard et vinaigrette de betterave rouge	23 €
<i>Lamb's lettuce and chicory salad, slices of duck foie-gras with beetroot dressing</i>	
Blancs de poireaux vinaigrette, sauce Ravigote et crevettes croustillantes panées	18 €
<i>Leeks vinaigrette with crispy prawns and ravigote sauce</i>	
Ravioles de cèpes dans un bouillon de volaille aux champignons des bois	22 €
<i>Ravioli stuffed with boletus in a chicken and wild mushrooms broth</i>	
Œuf cuit à 64° façon Meurette, fondue d'oignons aux lardons et champignons	17 €
<i>Poached egg cooked at 64°, in a red wine sauce with onions, bacon and mushrooms</i>	

La mer :

Filet de bar rôti et risotto crémeux aux légumes, jus acidulé	31 €
<i>Roasted sea-bass fillet and creamy risotto with vegetables, acidulated juice</i>	
Noix de St Jacques à la plancha, mousseline de céleri et jus émulsionné aux oursins	28 €
<i>Grilled scallops, celery light purée and emulsified sauce with sea urchin</i>	
Dos de cabillaud poêlé, pousses d'épinards, quelques légumes verts, sabayon à la moutarde Savora	24 €
<i>Roasted cod fillet, spinach sprouts, green vegetables and light sauce of Savora</i>	

Les viandes :

Bavette de bœuf 'Black Angus'*, sauce à l'estragon, pommes de terre et légumes du moment	38 €
<i>Black Angus beef steak roasted with potatoes and assortment of vegetables, tarragon sauce</i>	
Magret de canard rôti, jus à l'orange, pommes fondantes et petits navets confits	29 €
<i>Duck fillet roasted with orange sauce, potatoes and small candied turnips</i>	
Suprême de volaille fermière rôti, sauce aigre douce, carottes et patates douces au cumin	24 €
<i>Roasted supreme of farm chicken, sweet and sour sauce, carrots and sweet potatoes with cumin</i>	

Le fromage :

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

La cuisine du sucre :

Moelleux au chocolat noir cuit minute et crème glacée pistache	16 €
<i>Soft cooked minute dark chocolate with pistachio ice-cream</i>	
Succès aux noisettes torréfiées, crème légère praliné et copeaux de chocolat	15 €
<i>Hazelnut cake and light cream praline with chocolate</i>	
Parfait glacé au Calvados et compotée de Granny-smith à la citronnelle	14 €
<i>Home-made ice-cream with Calvados and applesauce</i>	
Fruits exotiques dans un sirop léger et sorbet mangue	13 €
<i>Exotic fruits in a light syrup and mango sorbet</i>	
Crème brûlée en croûte de cassonade à la vanille de Tahiti	11 €
<i>"Crème brûlée" in crust of brown sugar flavored vanilla from Tahiti</i>	



* La Table d'Yves garantit la provenance de ses viandes – Le bœuf 'Black Angus' est d'origine : Australie

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.