

*Restaurant*



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



## **MENU INSPIRATION**

49 Euros



**Ravioles de cèpes dans un bouillon de volaille aux champignons des bois**  
*Ravioli stuffed with boletus in a chicken and wild mushrooms broth*

**OU**

**Salade de mâche et d'endives, copeaux de foie gras de canard et vinaigrette de betteraves rouges**  
*Lamb's lettuce and chicory salad, slices of duck foie-gras with beetroot dressing*



**Filet de bar en vapeur douce, mousseline de céleri et jus émulsionné aux oursins**  
*Steamed sea bass fillet, celery light purée and emulsified sauce with sea urchin*

**OU**

**Quasi de veau\* rôti, frites de polenta et petits navets confits, jus infusé au poivre de Jamaïque**  
*Roasted best end of loin, small candied turnips and fried polenta, light pepper sauce*



**Tous les éléments d'un vacherin à la mangue, sorbet et chantilly**  
*All the elements of a vacherin with mango, sorbet and whipped cream*

**OU**

**Tarte feuilletée dans la tradition aux pommes et crème glacée vanille**  
*Traditional puff pastry apple tart and vanilla ice-cream*



\* La Table d'Yves garantit la provenance de ses viandes - Le quasi de 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.*

