

Restaurant



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



MENU INSPIRATION

49 Euros



Saumon mariné et tranché épais au sésame doré, vinaigrette d'agrumes et guacamole d'avocat
Marinated salmon sliced thick with golden sesame, citrus dressing and avocado guacamole

OU

Gnocchi de pommes de terre vitelotte, crème de truffes et copeaux de 'Tuber Melanosporum'
Violet potatoes gnocchi in a truffle cream with black truffle 'Tuber Melanosporum'



Noix de Saint Jacques à la plancha, polenta aux asperges vertes et sabayon aux fruits de la passion
Grilled scallops, polenta with green asparagus and light sauce emulsified with passion fruits

OU

Entrecôte de bœuf* poêlée, jus corsé aux échalotes confites, pommes fondantes et laitues braisées
Roasted beef entrecote, strong juice with candied shallots, braised potatoes and lettuces



Biscuit au cacao et cerises à l'eau de vie comme une Forêt Noire, crème glacée Amarena
Cocoa biscuit and cherries with brandy like a 'Forêt Noire', Amarena ice-cream

OU

Crumble de pommes et poires aux céréales et sorbet poire
Warm pear and apple crumble with cereals, pear sorbet



* La Table d'Yves garantit la provenance de ses viandes – Le Bœuf 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.

