

Restaurant



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



MENU INSPIRATION

49 Euros



Asperges vertes au jambon Pata Negra, tomates confites et copeaux de parmesan
Green asparagus with Pata Negra ham, candied tomatoes and slices of parmesan

OU

Poulpe en salade aux aromates, poivrons rouges et huile de basilic
Octopus salad with seasoning, candied red pepper and basil oil



Lotte cuite au sautoir aux épices douces et wok de légumes
Sautéed Monkfish, soft spices and assortment of vegetables

OU

Quasi de veau* rôti aux senteurs de romarin, poêlée d'artichauts violets et pommes grenailles
Roasted veal best end of loin with rosemary, sautéed artichokes and potatoes



Tarte feuilletée au fenouil confit et crème légère à l'anis étoilé
Puff pastry tart with candied fennel, light cream with star anise

OU

Parfait glacé à la liqueur d'orange et sorbet clémentine
Home-made ice-cream with orange liqueur and tangerine sorbet



* 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.

