

*Restaurant*



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



**MENU INSPIRATION**

49 Euros



***Rosace de bœuf\* mariné et salade de haricots verts à l'huile de sésame***

*Slices of marinated beef\* and salad of French beans with sesame oil*

**OU**

***Asperges blanches de Camargue, saumon fumé et crème fouettée aux herbes***

*White asparagus from Camargue, smoked salmon and whipped cream with herbs*



***Filet de turbot rôti aux amandes, mousseline de choux fleurs***

*Roasted turbot fillet with almonds and light purée of cauliflowers*

**OU**

***Filet d'agneau rôti et jus au thym du jardin, poêlée de quinoa et piquillos, et quelques légumes***

*Roasted fillet of lamb, juice with garden thyme, quinoa and piquillo peppers sautéed and vegetables*



***Pain perdu à la vanille, compotée de fraises et crème glacée vanille***

*Vanilla "pain perdu" with fresh strawberries compote and vanilla ice-cream*

**OU**

***Sablé aux framboises et son sorbet, crème à la pistache***

*Raspberries on a shortbread biscuit with pistachio cream and raspberries sorbet*



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

