

*Restaurant*



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



**MENU SAVEURS**  
**32 Euros**



**Filets de lisette cuits en escabèche et caviar d'aubergines**  
Mackerel fish cooked in escabeche (with garlic, onions and tomatoes) and egg plant purée  
**OU**

**Œuf cuit à 64°, mousseline de pommes de terre et jus aux cèpes**  
Poached egg cooked at 64°, mousseline of potatoes and boletus sauce



**Palette de la mer dans un bouillon crémeux de coquillages et purée de céleri**  
Assortment of fish and seafood in a creamy shellfish broth with celery light purée  
**OU**

**Suprême de pintade\* fermière rôtie, jus corsé et poêlée de légumes de printemps**  
Roasted breast of guinea-fowl with assortment of spring vegetables



**Rosace de poire William pochée dans un sirop à la cardamome et crème glacée chocolat**  
Poached pear in a syrup with cardamome and chocolate ice-cream  
**OU**

**Crème brûlée en croûte de cassonade parfumée à la pistache**  
Pistachio "Crème brûlée" in crust of brown sugar



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

