

C
T

RESTAURANT

Tom Cariano

*“ Pêche de nos rivages,
Légumes de nos maraîchers,
Entre flots bleus de la Méditerranée
Et collines de Provence,
Mon souhait est de vous emmener à la découverte
Des richesses de mon terroir,
Du talent de nos producteurs,
Des saveurs de mon pays...
Bienvenue au Restaurant Tom Cariano. ”*

Nos producteurs

Domaine du Moulin

Légumes biologiques

Figues AOP

83400 Hyères

Le Seigneurial - Amélie Paoli

Kumquats Biologique

83320 Carqueiranne

HENRI Julien

Pois chiche

83170 Rougiers

Les Pêcheurs de la baie d'Hyères

Crustacés, langoustes et poissons

83400 Hyères

Les Cabrettes des Maures

Fromages de chèvre des Borrels

83250 La Londe les Maures

Caviar de Neuvic

Caviar - Collège culinaire de France

24190 Neuvic

La SafranHyères du Plan

Safran

83400 Hyères

Histoire de Glaces

Glaces & sorbets - Collège culinaire de France

38203 Vienne

Tous nos poissons sont sauvages.

À la carte

Caviar français De Neuvic

Brioche toastée, crème fouettée

Baeri 30g – 85euros

Osciètre 100g – 280euros

Huîtres Marennes Oléron affinées en claires n°3

Demi-douzaine – 18euros

Douzaine – 32euros

6 Huîtres & 10g Caviar Baeri – 46euros

12 Huîtres & 30g Caviar – 117euros

Entrées

Carpaccio de thon rouge de méditerranée

Crème de citron, oignons rouges pickles & citron confit

suppl. 10g Caviar Baeri 28 euros

18

Œuf parfait & truffe d'été

Crème de champignon à la truffe, oignons confits & noisette

18

Mi-cuit de foie gras de canard

Fenouil, vinaigrette d'ail noir & brioche

20

Huîtres gratinées à la Truffe

19

Les légumes du Moulin en salade

Concombre, fraise, chèvre des Borrels & menthe

16

Plats

Pêche du jour

Caviar d'aubergine, légumes d'été & sauce au combawa
28

Thon rouge mi-cuit

Risotto à l'ail noir & parmesan
25

Gnocchi à la française & truffe d'été

Noisette et citron
24

Poitrine de porc braisée

Écrasée de pois chiches aillés, cébette & jus au thym
24

Filet de bœuf

Purée de pommes de terre fumées, sauce moutarde & menthe
28

Cœur de ris de veau

Sucrine poêlée, pomme de terre douce & jus au romarin
38

La volaille au homard

Demi-homard, ballottine de cuisse de volaille & jus de homard
38

Notre retour de Pêche

Poisson entier selon arrivage à partager ≈ 350g – 35euros par personnes
Chapon, St-pierre, Dorade royal, Dorade beau yeux, Loup, Pageot, Pagre...
Nos poissons sont accompagnés de légumes de saison.

Le Vivier

Demi-homard ≈ 250g 35euros
Homard Entier ≈ 500g 69euros

Langouste entière

Pour 1 à 2 pers.

≈ 450g 80 euros
≈ 650g 130euros
≈ 850g 160euros
≈ 1kg 200euros

Nos crustacés sont
accompagnés de linguines ou
risotto à la truffe d'été

Notre Cave à Viande

Carré d'agneau au romarin

≈ 320g - 29euros

Côte de veau de l'Aveyron

≈ 800g pour 1 à 2 pers. - 62euros

Côte de Bœuf Maturée Charolaise

≈ 500g (sans os) - 55euros
≈ 1.1kg – 2 à 3 pers. - 105euros
≈ 1.6kg – 3 à 4 pers. - 155euros

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce béarnaise, jus de viande
et légume de saison.

Sélection de Fromages

14

Desserts

13

Tarte aux fraises

Meringue italienne & kumquats confits

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème glacée au café

Mousse au chocolat blanc & fèves de tonka

Glace noisette romaine

Trilogie de sorbets

Menu du déjeuner

Suggestion du Chef

Plat unique 23€

Entrée & plat ou plat & dessert 29€

Entrée, plat & dessert 35€

Au déjeuner en semaine uniquement, hors jours fériés

MENU DU CHEF

55 Euros

Les légumes du Moulin en salade

Concombre, fraise, chèvre des Borrels & menthe

Ou

Œuf parfait & truffe d'été

Crème de champignon à la truffe, oignons confits & noisette

~

Thon rouge mi-cuit

Risotto à l'ail noir & parmesan

Ou

Poitrine de porc braisée

Écrasée de pois chiches aillés, cébette & jus au thym

~

Tarte aux Fraises

Meringue italienne et kumquats confits

Ou

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème glacée au café

MENU DECOUVERTE

Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table
78 Euros

Carpaccio de thon rouge de méditerranée
Crème de citron, oignons rouges pickles & citron confit

~

Mi-cuit de foie gras de canard
Fenouil, vinaigrette d'ail noir & brioche

~

Pêche du jour
Caviar d'aubergine, légumes d'été & sauce au combawa
Ou

Poitrine de Porc Braisée
Écrasée de pois chiches aillés, cébette & jus au thym
Ou

La volaille au homard
Demi-homard, ballottine de cuisse de volaille & jus de homard
Suppl. 12€ par personne

~

Sélection de fromage

~

Tarte aux Fraises
Meringue italienne et kumquats confits