

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.

MENU DU CHEF

55 Euros

Cœuf parfait & poitrine de porc

Purée de céleri & émulsion au parmesan

Ou

Poulpe en salade

Moule, sucrine & agrumes

~

Pêche du jour

Sauté de légumes de saison, Crème au safran & Combawa

Ou

Filet de canette poêlé aux herbes

Légumes racines, Oignon confit & jus au thym

Ou

La Volaille au homard

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

Suppl. 12€ par personne

~

Poire pochée aux agrumes

Crumble aux Amande

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

Crème de citron, oignons rouges pickles & citron confit

~

Foie gras Mi-cuit

Brioche, Confiture de Fenouil & Clémentine

~

Langoustines poêlées

Risotto à la bisque de langoustine & Condiment au Yuzu

Ou

Filet de Bœuf

Purée de pommes de terre fumée, 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

Confiture à la figue & Mesclun

~

Poire pochée aux agrumes

Crumble aux Amande

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Toutes nos viandes sont de provenance française.

La liste des allergènes présents est disponible sur demande.

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 Huitres & 10g Caviar Baeri – 46euros

12 Huitres & 30g Caviar – 117euros

Entrées

Carpaccio de Thon Rouge

Crème de citron, oignons rouges pickles & citron confit
supplément 10g Caviar Baeri 28 euros

18

Œuf parfait & poitrine de porc

Purée de céleri et Parmesan

18

Foie gras Mi-cuit

Brioche, Confiture de Fenouil & Clémentine

20

Poulpe en salade

Moule, sucrine & agrumes

18

Velouté de langoustine

Moule, Coriandre & Amandes

19

Plats

Pêche du jour

Sauté de légumes de saison, Crème au safran & Combawa

28

Filet de canette poêlé aux herbes

Légumes racines, Oignon confit & jus au thym

26

Langoustines poêlées

Risotto à la bisque de langoustine & Condiment au Yuzu

28

Filet de Bœuf

Purée de pommes de terre fumée, sauce moutarde & menthe

Supplément Rossini à la truffe 12 euros

28

Risotto d'asperges vertes citronné

Copeaux d'asperges & Parmesan

26

Ris de cœur de veau poêlé

Sucrine, ail confit & pommes de terre Rattes, 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

Nos Crustacés sont accompagnés
de linguine ou risotto à la truffe

Demi homard ≈ 250g 35euros

Homard Entier ≈ 500g 69euros

Langouste entière 20€ les 100g

Notre Cave à Viande

Carré d'agneau au romarin

≈ 320g - 29euros

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

Chèvre Frais, Comté affinée 24 mois, Brie de Meaux, Tomme des Pyrénées
Confiture de figue

14

Desserts

13

Poire pochée aux agrumes

Crumble aux Amande, Crémeux au miel

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème au café

Mousse au chocolat Blanc

Eclat de noisette caramélisé, Glace noisette romaine

Kumquat Confit

Crème pâtissière aux agrumes, biscuit & Meringue Italienne

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Toutes nos viandes sont de provenance française.
La liste des allergènes présents est disponible sur demande.