



# 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. ”*

Domaine du Moulin

Figues AOP

83400 Hyères

Le Seigneurial - Amélie Paoli

Kumquats Biologique

83320 Carqueiranne

HENRI Julien

Pois chiche

83170 Rougiers

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

## 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**

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

### Poisson 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

## 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.  
Tous nos menus sont hors boissons  
La liste des allergènes présents est disponible sur demande.

## MENU DU CHEF

55 Euros

### **Cœuf parfait & poitrine de porc**

Purée de céleri & émulsion au parmesan

Ou

### **Poulpe en salade**

Moule, sucrine & agrumes

~

### **Poisson 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.

Tous nos menus sont hors boissons

La liste des allergènes présents est disponible sur demande.