



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

Tartare d'espadon

Crème de citron, oignons rouges pickles & citron vert

Supplément 10g Caviar Baeri 28 euros

18

Œuf parfait & Girolles

Crème de champignons, Noisettes et brioche

18

Foie gras Mi-cuit

Brioche & confiture de Figues

20

Salade de Moules & Betterave

Moules poêlées, sucrine & mousse aux herbes

18

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.

Plats

Risotto aux champignons des bois

Chips de parmesan & fines herbes

26

Saint Jacques

Ecrasé de pois chiche aillé, Condiment menthe & coriandre

28

Poisson du moment

Filet de poisson poêlé, Courges rôties

Châtaigne & crème d'ail

28

Filet de canette poêlé aux herbes

Légumes racine, Oignons confits & jus au thym

26

Paleron de Bœuf Braisé au vin rouge

Purée de patates douces à l'orange, Sauce à l'échalote

28

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 & Bisque de homard

38

Poisson entier Sauvage à partager

10euros / 100g

Pageot, St-pierre, Dorade royale, Dorade beau yeux, Loup, Pagre
Chapon...

Nos poissons sont cuisinés au four, garnis de romarin et huile d'olive.
Ils sont accompagnés de légumes de saison.

Poisson en Croûte de Sel

12.5euros / 100g

Cuit entier selon la tradition, dans une croûte de gros sel qui préserve toute
la saveur et le moelleux du produit.

Pièces de 1 kg minimum, commande conseillée à l'avance.

Le Vivier

Nos Crustacés sont accompagnés de linguines ou risotto à la truffe.

Demi-homard ≈ 250g 35euros

Homard Entier ≈ 500g 69euros

Langouste entière 20€ les 100g

Notre Cave à Viande

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 légumes de saison.

Sélection de Fromages

Chèvre Frais, Comté affiné 24 mois, Brie de Meaux, Tomme
Confiture de Figues

14

Desserts

14

Figues rôties au romarin & miel

Crumble aux Amandes, Purée de poire & Glace Vanille

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème au café

Mousse au chocolat Blanc

Eclats de noisettes caramélisées, 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

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

Œuf parfait & Girolles

Crème de champignons, Noisettes et brioche

Ou

Salade de Moules & Betterave

Moules poêlées, sucrose & mousse aux herbes

~

Saint Jacques

Ecrasé de pois chiche, Condiment menthe & coriandre

Ou

Filet de canette poêlé aux herbes

Légumes racines, Oignons confits & jus au thym

Ou

La Volaille au homard

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

Suppl. 12€ par personne

~

Figues rôties au romarin & miel

Crumble aux Amandes, Purée de poire & Glace Vanille

Ou

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème glacée au café

MENU ENTRE TERRE ET MER

60 Euros

Foie gras Mi-cuit

Brioche & confiture de Figues

Ou

Tartare d'Espadon

Crème de citron, oignons rouges en pickles, citron vert

~

Poisson du moment

Filet de poisson poêlé, légumes de saison

Caviar d'aubergine & crème d'ail

Ou

Demi Homard Poêlé

Linguines, truffes d'été

Suppl. 10€ par personne

Ou

Demi Langouste Poêlée

Linguines, truffes d'été

Suppl. 25€ par personne

~

Mousse au chocolat blanc

Eclats de Noisettes caramélisées, glace noisette romaine

Ou

Le Chanteclair

Amandes, meringue & crème glacée au café

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 DECOUVERTE

Ce Menu est servi pour l'ensemble de la table

78 Euros

Tartare d'espadon

Crème de citron, oignons rouges pickles & citron confit

~

Foie gras Mi-cuit

Brioche & confiture de Figues

~

Paleron de Bœuf Braisé au vin rouge

Purée de patates douces à l'orange, Sauce à l'échalote

Ou

Poisson du moment

Filet de poisson poêlé, Courges rôties

Châtaigne & crème d'ail

Ou

La Volaille au homard

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

Suppl. 12€ par personne

~

Sélection de fromage

Confiture à la figue & Sucrine

~

Mousse au chocolat Blanc

Eclats de noisettes caramélisées, Glace noisette romaine

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.