

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. ”*

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 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 & truffe d'été

Crème de champignon à la truffe, brioche et Parmesan

18

Foie gras Mi-cuit

Brioche, Confiture de Fenouil & Néfle

20

Poulpe en salade

Moule, sucrine & agrumes

18

Velouté de langoustine

Moule, Coriandre & Amandes

19

Plats

Poisson du jour

Ecrasée de pois chiche aillés, tomate confite & pistou

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 à la truffe d'été & Courgette

Citron & 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 & Bisque 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 des Borrels, Comté affinée 24 mois, Brie de Meaux, Tomme
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

Abricots rôtis au Romarin

Glace vanille macadamia, caramel & biscuit

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.