

Le Roof at Five Seas Hotel - Carte restaurant

	Gluten	Crustacés - Shellfish	Œufs - Egg	Poisson - Fish	Arachides - Peanuts	Soja - Soy	Produit laitier - Dairy product	Fruit à coque - Nuts	Celeri - Celery	Moutarde - Mustard	Sésame - Sesame	Sulfites - Sulphite	Lupin	Mollusque - Mollusc
Entrées - Starters														
Tomates de variétés anciennes, figues au fromage de chèvre frais, crumble d'olives Taggiashe Old variety tomatoes, figs with fresh goat cheese, crumble of Taggiashe olives	X						X	X						
Risotto de courgettes, la fleur en tempura, une écume légère au citron Zucchini risotto, zucchini flower tempura, light lemon foam	X					X	X							
Cannelloni de tourteau en fine gelée de pêche Cannelloni of crab, fine peach jelly		X	X	X					X	X				
Tartare de veau « Héritage », assaisonné comme un Vitello Tonato, câpres et mesclun acidulé Veal Tartar "Heritage", seasoned like a Vitello Tonato, capers and tangy mesclun	X		X	X	X		X		X	X		X		
Salade « Izumi » de pousses d'épinards aux gambas Black Tiger, vinaigrette truffe de saison, parmesan et miso Izumi salad of spinach shoots with Black Tiger prawns, seasonal truffle, parmesan and miso vinaigrette	X	X		X	X	X	X	X			X			

Le Roof at Five Seas Hotel - Carte restaurant

	Gluten	Crustacés - Shellfish	Œufs - Egg	Poisson - Fish	Arachides - Peanuts	Soja - Soy	Produit laitier - Dairy product	Fruit à coque - Nuts	Celeri - Celery	Moutarde - Mustard	Sésame - Sesame	Sulfites - Sulphite	Lupin	Mollusque - Mollusc
Plats - Main courses / La mer														
Rouget Barbet légèrement étuvé, barigoule d'artichauts violet et tomates confites, aioli à l'ail noir Lightly steamed red mullet, purple artichoke barigoule and candied tomatoes, black garlic aioli	X	X	X	X			X		X			X		
Filet de loup de mer en croûte de céréales « Florentine », une hollandaise émulsionnée au citron “Florentine” style fillet of sea bass with cereal crust, lemon emulsified hollandaise	X		X	X			X	X						
LA BOUILLABAISSSE - BOUILLABAISSSE Soupe de poissons de roche, rouille safranée et croûtons dorés Rock fish soup with saffron rouille and croutons	X	X		X			X		X			X		

Le Roof at Five Seas Hotel - Carte restaurant

	Gluten	Crustacés - Shellfish	Œufs - Egg	Poisson - Fish	Arachides - Peanuts	Soja - Soy	Produit laitier - Dairy product	Fruit à coque - Nuts	Celeri - Celery	Moutarde - Mustard	Sésame - Sesame	Sulfites - Sulphite	Lupin	Mollusque - Mollusc
Plats - Main courses / La terre														
Composition végétale aux herbes folles et à l'huile de coriandre fraîche Vegetable composition with herbs and fresh coriander oil							X	X	X					
Pressé de volaille fermière, jus aux morilles, pomme Darphin et petits pois Free-range poultry, morel sauce, Darphin potatoes and peas	X		X				X		X			X		
Côtes d'agneau de l'Adret grillées à la plancha, aubergine à la Sicilienne Grilled lamb chops a la plancha, aubergine Sicilian style	X						X	X	X			X		
Tigre qui pleure, taillé dans le filet de bœuf* « Héritage », riz jasmin Weeping tiger, cut in a 'Heritage' beef fillet*, jasmine rice	X					X	X	X	X		X	X		
Rare côte de veau en cocotte au foin de Crau une onctueuse pomme purée Rare veal chop cooked in a cocotte with Crau hay, mashed potatoes							X		X			X		

	Gluten	Crustacés - Shellfish	Œufs - Egg	Poisson - Fish	Arrachides - Peanuts	Soja - Soy	Produit laitier - Dairy product	Fruit à coque - Nuts	Celeri - Celery	Moutarde - Mustard	Sésame - Sesame	Sulfites - Sulphite	Lupin	Mollusque - Mollusc
Desserts - Dessert														
Sélection de fromages affinés par la maison Mons Selection of cheeses matured by Mons							X	X						
Finger chocolat praliné aux noisettes Chocolate praline finger with hazelnuts	X		X				X	X						
Nuage lacté aux fruits rouges, sorbet framboise Red fruit milky cloud, raspberry sorbet	X						X							
Soufflé chaud au Grand-Marnier, sorbet mandarine soufflé with Grand Marnier, mandarin sorbet	X						X					X		
Crème glacée à l'amande, abricot rôti au miel Almond ice cream, roasted apricot with honey	X						X	X						
Café & mignardises gourmandes Gourmet coffee	Selon la création du jour. Se renseigner auprès de la chef Lori Moreau. According to the production of the day. Ask chef Lori Moreau for more information.													
Coupe de champagne & mignardises gourmandes Gourmet champagne														

Le Roof at Five Seas Hotel - Carte piscine

[illegible]

Le Roof at Five Seas Hotel - Carte Fingerfood

[illegible]