

RESTAURANT
PANORAMIQUE BY

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

Cuisine NATURELLEMENT inspirée...

La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée... Bienvenue dans son univers. Carte réalisée avec la complicité de Frédéric Desmurs et Philippe Brito.

Chef Lori Moreau orchestrates with delicacy and femininity a refined harmony of flavours. A craftswoman of taste, she draws her inspiration from what nature offers her, the local soil or carefully selected producers. Vegetable-based cuisine, inspired cuisine... Welcome to her world. Menu created with the complicity of Frédéric Desmurs and Philippe Brito.

Nos producteurs

OUR PRODUCERS

Alexandre Polmard
Label "Héritage"



Boucherie Formia
Viandes d'origine
Française



Les Pecheries
Poissons



Hervé Mons
MOF - La fromagerie
du Cannet



La Plume Blanche
Oeufs bio de Provence



Moulin de la Cravenco
AOP Huile d'Olive



Producteurs réunis
Fruits et légumes



Philippe Brito
Chef Pâtissier



Cette carte est élaborée à partir de produits de grande qualité.
Une cuisine végétale et gourmande qui évolue au fil des saisons.
Lori Moreau et ses producteurs partenaires ont noué au fil du temps
une relation sincère et solide avec un maître-mot : la confiance.
Nos producteurs ont le goût du travail bien fait, tous partagent le respect du produit.

*This menu is made from high quality products.
A vegetable and gourmet cuisine that evolves with the seasons.
Lori Moreau and her partner producers have built up a sincere and solid relationship
over the years, with one key word: trust.
Our producers have a taste for work well done, and all share a respect for the product.*

Pour commencer...

TO START...

LA TOMATE TOMATO De variétés anciennes, figues et écume de chèvre frais, crumble d'olives Taggiashe <i>Of old varieties, figs and fresh goat's cheese foam, crumble of Taggiashe olives</i>	22€
LA COURGETTE ZUCCHINI Comme un risotto au parmesan, la fleur en tempura, une émulsion légère au citron <i>Like a risotto with parmesan, flower tempura, a light lemon emulsion</i>	22€
LE TOURTEAU EDIBLE CRAB Cannelloni monté minute en fine gelée de pêche <i>Cannelloni in fine peach jelly</i>	26€
LE VEAU « HERITAGE * » « HERITAGE » VEAL * Tartare au couteau, assaisonné comme un Vitello Tonato, câpres et mesclun acidulé <i>Steak tartare seasoned like a Vitello Tonato with capers and tangy mesclun</i>	26€
LES GAMBAS BLACK TIGER BLACK TIGER KING PRAWNS Salade « Izumi » aux pousses d'épinards, truffe de saison et vinaigrette parmesan et miso <i>"Izumi" salad with spinach shoots, seasonal truffles, parmesan and miso vinaigrette</i>	29€

*Viande de Bœuf maturée en direct des artisans de La Meuse - Label « Héritage », elle est tendre et goûteuse.
Toutes nos viandes y compris nos viandes bovines sont d'origine France.

**Beef matured directly by the craftsmen of La Meuse - Label "Heritage", it is tender and tasty.
All our meats, including our beef, are of French origin.*

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER

LE ROUGET BARBET

36€

RED MULLET

Légèrement étuvé, Barigoule d'artichauts violets et tomates confites, aïoli à l'ail noir

Lightly steamed, purple artichoke Barigoule and candied tomatoes, black garlic aioli

LA BOUILLABAISSE

38€

BOUILLABAISSE

Soupe de poissons de roche, rouille safranée et croûtons dorés

Rock fish soup with saffron rouille and croutons

LE LOUP DE MER

38€

SEA BASS

Filet « Florentine », en croûte de céréales, une hollandaise émulsionnée au citron

'Florentine' style fillet with cereal crust, lemon emulsified hollandaise

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE

LA COMPOSITION VÉGÉTALE

28€

VEGETABLE COMPOSITION

Sélection de légumes estivaux aux herbes folles, huile parfumée à la coriandre

Selection of summer vegetables with wild herbs, coriander flavoured oil

LA VOLAILLE FERMÈRE

34€

FARM POULTRY

Jus aux morilles, pomme Darphin et petits pois frais

Morel sauce, Darphin potato and fresh peas

L'AGNEAU DE L'ADRET

40€

LAMB FROM L'ADRET

Côtes grillées à la plancha, aubergine à la Sicilienne

Grilled chops à la plancha, aubergine Sicilian style

LE BŒUF « HÉRITAGE * »

42€

« HERITAGE » BEEF *

« Tigre qui pleure », taillé dans le filet, riz jasmin

" Weeping tiger ", sliced in the filet, jasmine rice

LE VEAU « HÉRITAGE * »

54€

« HERITAGE » VEAL *

Rare côte de veau de lait de parents connus cuite en cocotte

au foin de Crau AOP (environ 300gr), une onctueuse pomme purée

Rare milk-fed veal chop of known parents cooked in a casserole

with Crau hay PDO (about 300gr), mashed potatoes

*Viande de Bœuf maturée en direct des artisans de La Meuse - Label « Héritage », elle est tendre et goûteuse.
Toutes nos viandes y compris nos viandes bovines sont d'origine France.

**Beef matured directly by the craftsmen of La Meuse - Label "Heritage", it is tender and tasty.
All our meats, including our beef, are of French origin.*

Pour finir en douceur...

TO FINISH...

LES FROMAGES

14€

CHEESES

Sélection affinée par la maison Mons, Meilleur Ouvrier de France

Cheeses selection from the Mons master cheese ripener, Meilleur Ouvrier de France

LE CHOCOLAT

14€

CHOCOLATE

Finger praliné aux noisettes

Hazelnut praline finger

LES FRUITS ROUGES

14€

RED FRUITS

Fruit au naturel, nuage lacté et sorbet framboise

Natural fruit, milky cloud and raspberry sorbet

LE SOUFFLÉ

14€

SOUFFLÉ

Servi chaud, au Grand-Marnier et sorbet mandarine

Served warm with Grand Marnier and mandarin sorbet

L'ABRICOT

14€

APRICOT

Rôti au miel de tilleul du Var, crème glacée à l'amande

Roast with linden honey from the Var, almond ice cream

CAFE & MIGNARDISES GOURMANDES

12€

GOURMET COFFEE

COUPE DE CHAMPAGNE & MIGNARDISES GOURMANDES

22€

GOURMET CHAMPAGNE