

RESTAURANT
PANORAMIQUE BY

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

Cuisine NATURELLEment inspirée...

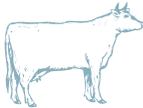
La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée... Bienvenue dans son univers.

Cheffe 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.

Nos producteurs

OUR PRODUCERS

Alexandre Polmard
Label « Héritage »



Boucherie Formia
Viandes d'origine française



Les Pêcheries
Poissons



Hervé Mons
MOF - La fromagerie du Cannet



La Plume Blanche
Œufs 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...

LES SAINT-JACQUES

26€

SCALLOPS

Carpaccio à l'huile de mandarine et noisettes torréfiées

Carpaccio with tangerine oil and roasted hazelnuts

LE TOURTEAU

24€

CRAB

Ravioles de tourteau, citron confit et écume légère aux sucs de crustacés

Crab ravioli, candied lemon and light shellfish froth

LE CÉLERI RAVE

29€

CELERIAC

Risotto de céleri à la truffe noire d'hiver, œuf BIO de Provence poché

Celeriac risotto with black winter truffle, poached organic Provencal egg

LE VEAU

19€

VEAL

Feuilleté chaud de veau aux fruits du mendiant, salade d'herbes acidulées

Hot veal in puff pastry with dried fruits and nuts, tangy herb salad

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER

LES SAINT-JACQUES

42€

SCALLOPS

Noix dorées à la plancha, pomme Granny et brocoli aux éclats d'amandes

Plancha-seared scallops, Granny Smith apple and broccoli with slivered almonds

LE BAR

36€

BASS

Filet Florentine en croûte de céréales, Hollandaise citronnée

Grain-crusted bass filet Florentine, lemon Hollandaise sauce

LA CANNA-BOUILLE

38€

CANNA-BOUILLE

Soupe et poissons saisis à l'huile d'olive, rouille safranée et croûtons dorés

Soup and fish seared in olive oil, saffron rouille and toasted croutons

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE...

- LE RISOTTO CARNAROLI** 45€
CARNAROLI RISOTTO
Risotto crémeux à la truffe noire d'hiver et parmesan vieux
Creamy risotto with black winter truffle and aged parmesan
- LE BŒUF « HÉRITAGE » WELLINGTON** 48€
"HERITAGE" BEEF WELLINGTON
Filet de bœuf en croûte feuilletée au foie gras
Servi avec une salade d'herbes acidulées
Beef filet in a puff pastry crust with foie gras
Served with a tangy herb salad
- LE POULET FERMIER** 36€
FARM-RAISED CHICKEN
Suprême de volaille rôti au beurre de genièvre, composition de légumes racines
Boneless breast of chicken roasted in juniper butter, root vegetable composition
- LE VEAU** 42€
VEAL
Mignon de veau en cuisson douce, jus vigneron au porto, onctueuse pomme purée
Slow-cooked veal tenderloin, port wine jus, whipped 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.*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros. Taxes and service included.

Pour finir en douceur...

TO FINISH...

LES FROMAGES

14€

CHEESES

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France

Select aged cheeses from Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France

LE CHOCOLAT

14€

CHOCOLATE

Tarte chocolat noir 64% et caramel au sel fumé

Dark chocolate (64%) and smoked-salt caramel tart

LA POMME

14€

APPLE

Tatin au vinaigre de cidre, crème glacée au fromage blanc

Cider vinegar tatin, cream-cheese ice cream

LE SOUFFLÉ

14€

SOUFFLÉ

Soufflé Grand-Marnier, sorbet mandarine

Grand Marnier soufflé, tangerine sorbet

LES AGRUMES

14€

CITRUS

Sablé pur beurre, crémeux citron et pamplemousse au poivre de Timut

Pure butter shortbread, lemon cream and grapefruit with Timut pepper