

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

Carte Restaurant **Restaurant menu**

Carte élaborée par notre Cheffe Lori Moreau
& réalisée avec la complicité de Frédéric Desmurs et Philippe Brito.
*Menu elaborated by our Chef Lori Moreau
& created with the complicity of Frédéric Desmurs and Philippe Brito.*

Pour commencer...

To start...

Cappelletti à l'artichaut, émulsion au parmesan 21€
Artichoke cappelletti pasta, parmesan emulsion

Ceviche de thon au citron jaune de la région, coriandre fraîche 26€
Tuna ceviche, local lemon, fresh coriander

 Tomates multicolores Zebra, Burrata Di Bufala farcie au pesto, 27€
pignons de pin, crumble d'olives Taggiasche
Multicolour Zebra tomatoes, Burrata Di Bufala stuffed with pesto, pine nuts, Taggiasche olive crumble



Pour suivre... To continue...

Cabillaud « Black Cod » au miso, bok choy braisé au sésame 36€
Black-Cod with miso, sesame soy braised bok choy

Suprême de volaille fermière façon « Dulce Leche », 32€
riz Jasmin parfumé au gingembre
Farm poultry supreme with "Dulce Leche" sauce, Jasmine rice with ginger

Pointe de filet de boeuf Angus « Aberdeen », 38€
sauce Chimichuri, pomme purée maison
Aberdeen Angus beef fillet, Chimichuri sauce, homemade mashed potatoes

 Risotto Carnaroli aux asperges vertes 28€
Asparagus Carnaroli risotto

 Linguine au Pesto alla Genovese 24€
Pesta alla Genovese

 Penne sans gluten, tomates San Marzano, Stracciatella di Bufala 26€
Gluten free penne pasta, San Marzano tomatoes, Stracciatella di Bufala

Pour finir en douceur...

To finish...

Finger chocolat, noisettes, glace au praliné du Piedmont 12€
Chocolate finger, hazelnuts, Piedmont praline ice cream

Soufflé au Grand Marnier, sorbet à la pêche 14€
Grand Marnier soufflé, peach sorbet

Assiette de fruits à la menthe fraîche et meringuettes 12€
Fruit platter with fresh mint and mini meringues

Assortiment de glaces et sorbets / *Ice creams and sorbets* 4€/1 boule/scoop
Vanille de Madagascar, chocolat au lait et copeaux, 10€/3 boules/scoops
chocolat noir, café, citron jaune, fraise, noix de coco du Sri Lanka
Madagascar vanilla, milk chocolate and chips, dark chocolate,
coffee, yellow lemon, strawberry, Sri Lanka coconut