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...

Salade Izumi aux gambas Black Tiger, pousses d'épinards, 29€
une vinaigrette secrète « Truffe de saison, Parmesan et Miso »
Izumi salad with Black Tiger prawns, spinach shoots, a secret dressing
« Seasonal Truffle, Parmesan and Miso »

Feuilleté chaud de veau & cochon, jus miroir et medley d'herbes 19€
Warm veal & pork in puff pastry, mirror sauce and herb medley

Tataki de thon « frais » mi-cuit façon ceviche et coriandre fraîche 21€
Fresh semi-cooked tuna tataki seasoned like ceviche with fresh coriander

Carpaccio de poulpe de Méditerranée et zestes d'agrumes 19€
Carpaccio of Mediterranean octopus with citrus zest

L'œuf Bio de Provence poché, lentilles vertes AOP du Puy 25€
et aux morilles, croustille de foie gras
Poached organic egg from Provence, green lentils du Puy PDO and
morel cream sauce, foie gras soldiers

Coquillages et pickles de légumes dans une bisque de crustacés 20€
Shellfish and vegetable pickles in a seafood bisque

Cette carte vous propose une cuisine fraiche et moderne. L'ensemble des produits sont choisis avec soin.
Toutes nos viandes sont d'origine France et EU.
Nos produits de la mer sont acheminés par les Pêcheries de Menton.

This menu offers fresh and modern cuisine. All the products are carefully selected.
All our meats are from France and EU.
Our seafood is delivered by the Pêcheries de Menton.

Pour suivre...
To continue...

CÔTÉ MER – *FISH*

Tataki de thon « frais » mi-cuit façon ceviche et coriandre fraîche 28€
Fresh semi-cooked tuna tataki seasoned like a ceviche with fresh coriander

Noix de Saint-Jacques rôties, couteaux aillés, une citronnade écarlate, mousseline de courge butternut parfumée au cumin 36€
Baked scallops, garlic razor clams, pink dressing, mashed butternut squash with cumin

Filet de loup de mer en croûte de céréales, une hollandaise émulsionnée, quelques légumes racines 32€
Crispy sea bass fillet, emulsified hollandaise sauce, root vegetables

CÔTÉ TERRE - *MEATS*

Côtes d'agneau de l'Adret IGP, jus à la fleur de thym, une fricassée de champignons des sous-bois aux pignons de pin et noisettes 38€
IGP lamb chops, thyme jus, mushrooms fricassee with pine nuts and hazelnuts

Tigre qui pleure, taillé dans un filet de bœuf « Héritage » mariné, riz jasmin * 46€
*Weeping tiger, carved from marinated 'Heritage' beef fillet, jasmine rice **

Rare côte de veau de lait de parents connus cuite en cocotte au foin de Crau AOP (env. 300g), jus à la sarriette, gratin de pommes de terre à la truffe * 54€
*Milk-fed veal chop from known parents cooked in a casserole with hay from Crau (± 300g), savory jus, truffled potato gratin **

Magret de canard, foie gras poêlé, jus aigre-doux au miel, pommes caramélisées et châtaignes 44€
Duck breast, pan-fried foie gras, sweet and sour sauce with honey, caramelized apples and chestnuts

Toutes nos viandes sont d'origine France et EU.
*Viande maturée en direct des artisans de La Meuse - Label « Héritage ».
All our meats are from France and EU.
**Matured meat directly by the craftsmen of La Meuse - Label "Heritage".*

Pour finir en douceur...
To finish...

Finger chocolat noir « Valrhona » aux amandes 12€
"Valrhona" dark chocolate finger with almonds

Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet mandarine 14€
(20 minutes de préparation)
Hot Grand Marnier soufflé, mandarin sorbet
(20 minutes to prepare)

Baba au rhum, mousse coco et fruits exotiques 14€
Baba au rhum, coconut mousse and exotic fruit

Sablé pure beurre aux agrumes, crémeux citron aux éclats de meringue 12€
Citrus butter shortbread, lemon curd with meringue

Café gourmand 12€
Gourmet coffee

Belle salade de fruits frais, éclats de meringue 12€
Lovely fresh fruit salad with meringue

Palette de sorbets (3 boules) 12€
Assortiment of sorberts (3 scoops)

Cette carte vous propose une cuisine fraiche et moderne. L'ensemble des produits sont choisis avec soin.

This menu offers fresh and modern cuisine. All the products are carefully selected.