

RESTAURANT  
PANORAMIQUE BY

LE **roof**

---

AT FIVE SEAS HOTEL



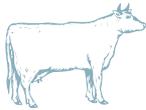
La Cheffe Lori Moreau orchestre avec délicatesse et féminité un bal raffiné des saveurs. Artisan du goût, elle puise son inspiration dans ce que lui offrent la nature, le terroir local ou les producteurs choisis avec soin. Cuisine végétalisée, cuisine inspirée... Bienvenue dans son univers.

*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 Agricole  
marché Forville**  
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...

**L'ASPERGE** **21€**

**THE ASPARAGUS**

Asperges vertes étuvées aux morilles et citron confit, crème de parmesan

*Green asparagus with morels and lemon, parmesan cream*

**L'ŒUF BIO DE PROVENCE** **19€**

**ORGANIC EGG FROM PROVENCE**

Œuf poché, petits pois frais à la française au lard fumé

*Poached egg, fresh peas french style, smoked bacon*

**LE SAUMON** **24€**

**THE SALMON**

Mariné en gravlax, betterave et zestes d'agrumes

*Marinated gravlax, beetroot and citrus zests*

**LE TOURTEAU** **26€**

**THE CRAB**

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

*Crab ravioli, with confit lemon, fennel, and a shellfish foam*

Pour continuer...

TO CONTINUE...

## LA MER

### LA CANNA-BOUILLE 38€

Soupe et poissons de roche saisis à la plancha, rouille safranée et croûtons dorés

*Grilled locally caught fish, and its soup, saffron rouille, toasted croutons*

### LE BAR 38€

#### THE SEABASS

Filet de bar en croûte de céréales, asperges vertes pochées, câpres et citron jaune

*Cereal crusted fillet of seabass, poached green asparagus, capers and lemon*

### LE SAINT-PIERRE 42€

#### THE JOHN DORY

Aiguillettes en cuisson douce, choux-fleurs rôtis au curry, jus iodé aux coquillages

*Gently cooked strips, roasted cauliflower with curry, iodized shellfish sauce*

Pour suivre...

TO CONTINUE...

## LA TERRE...

### LE SUPRÊME DE POULET FERMIER

36€

#### THE FREE RANGE CHICKEN

En cuisson douce dans un bouillon printanier à la citronnelle

*Slowly cooked, with a spring broth and lemongrass*

### LE BŒUF « HÉRITAGE »

42€

#### THE « HERITAGE » BEEF

Pavé nacré, sauce Choron onctueuse, millefeuille de pomme de terre

*Beef pave nacré, creamy Choron sauce, potato millefeuille*

### LE VEAU

42€

#### THE VEAL

Filet mignon de veau, crème de céleri à la fève de Tonka et brocolettis, jus vigneron au porto

*Hazelnut crusted veal tenderloin, celery and tonka bean purée, brocolettis, port sauce*

\*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 suivre...

TO CONTINUE...

**CÔTÉ VÉGÉTAL...**  
**THE VEGETABLES...**

**LE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE** **32€**

*THE SPELT FROM HAUTE PROVENCE*

Cuit façon risotto, aux champignons acidulés, jus à l'ail des ours

*Risotto style, mushrooms, garlic sauce*

**LES LÉGUMES PRINTANIERS** **29€**

*THE SPRING VEGETABLES*

Servis dans un bouillon parfumé à la citronnelle et gingembre

*Served with a lemongrass and ginger broth*

\*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...

<b>LES FROMAGES</b>	<b>16€</b>
<b>CHEESES</b>	
Sélection de fromages affinés par la Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France	
<i>Select aged cheeses from Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France</i>	
<b>LE CHOCOLAT</b>	<b>14€</b>
<b>CHOCOLATE</b>	
Tarte chocolat noir 64% et caramel au sel fumé	
<i>Dark chocolate (64%) and smoked-salt caramel tart</i>	
<b>LA POMME</b>	<b>14€</b>
<b>APPLE</b>	
Tatin au vinaigre de cidre, crème glacée au fromage blanc	
<i>Cider vinegar tatin, cream-cheese ice cream</i>	
<b>LE SOUFFLÉ</b>	<b>16€</b>
<b>SOUFFLÉ</b>	
Soufflé Grand-Marnier, sorbet mandarine	
<i>Grand Marnier soufflé, tangerine sorbet</i>	
<b>LES AGRUMES</b>	<b>14€</b>
<b>CITRUS</b>	
Sablé pur beurre, crémeux citron et pamplemousse au poivre de Timut	
<i>Pure butter shortbread, lemon cream and grapefruit with Timut pepper</i>	