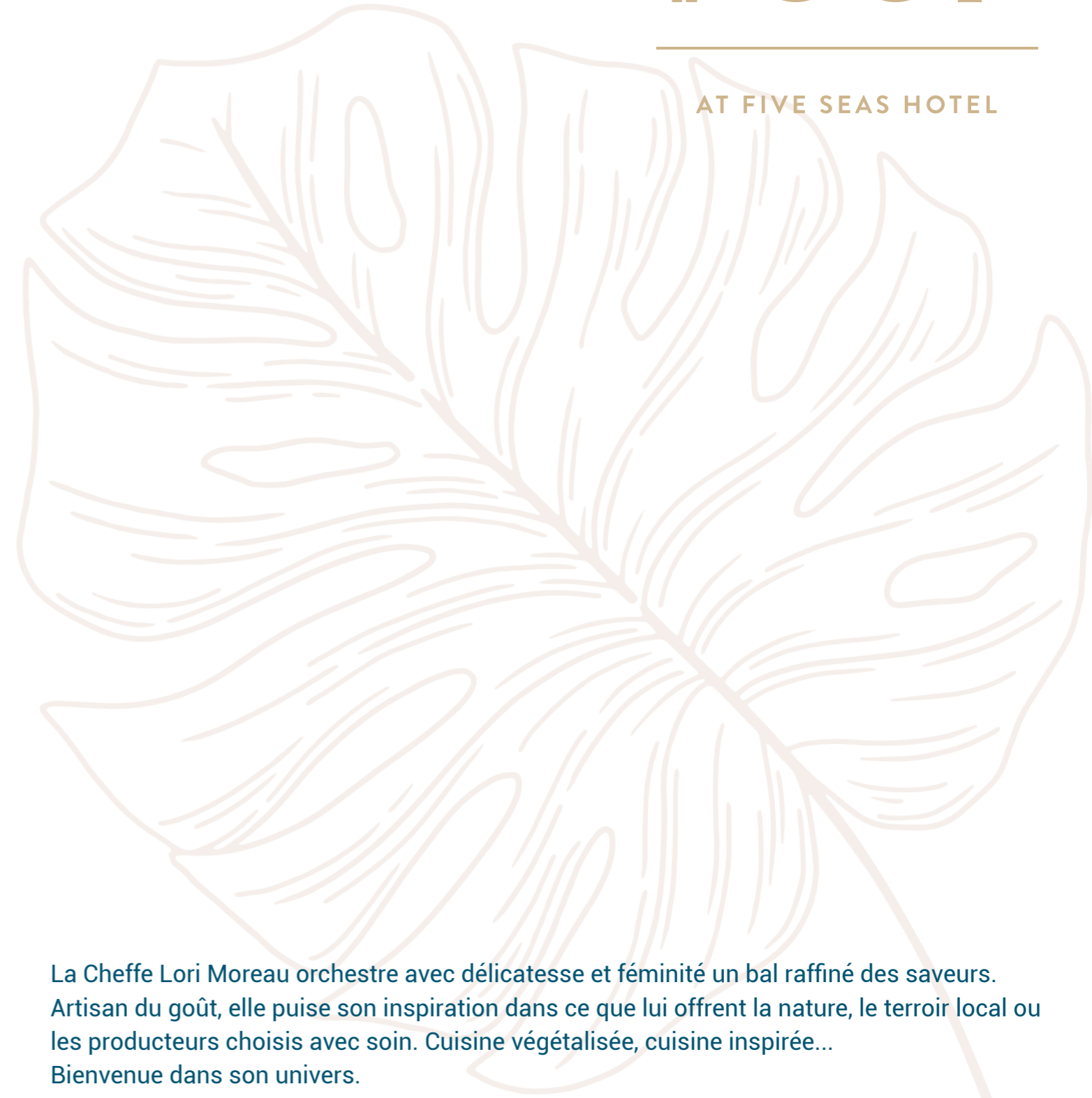


RESTAURANT
PANORAMIQUE BY

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



Volailles
Terre de Toine, Pierlas 06



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 CHAMPIGNONS **22€**

THE MUSHROOMS

Tarte fine aux herbes, champignons des sous-bois aux noisettes
Hazelnut mushrooms and herbs tart

LA TRUFFE ET LE CÉLERI **29€**

THE TRUFFLE AND THE CELERIAC

Velouté de céleri rave à la truffe fraîche de saison
Celeriac veloute, with fresh seasonal truffle

LA COURGE BUTTERNUT **19€**

THE BUTTERNUT SQUASH

Cuite comme un risotto au magret fumé et crème onctueuse de Bresse AOP
Cooked like a risotto, with smoked duck breast and Bresse AOP cream

A partager... pour deux personnes
To share... for two people

LE THON **24€/ PERSONNE / PERSON**

THE TUNA

Carpaccio de thon rafraîchi d'un granité menthe citron vert
Tuna carpaccio refreshed with a mint and lime granite

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER - THE SEA...

LE TURBOT 42€

THE TURBOT

Turbot en cuisson douce, gnocchis fondants et une écume légère à la pomme

Gently cooked turbot, gnocchi and a light apple mousse

LE ROUGET 36€

THE RED MULLET

Filets juste saisis à la plancha, composition de betteraves

Fillets seared on the plancha, selection of beetroots

LA CANNABOUILLE 38€

THE CANNABOUILLE

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

Locally caught fish grilled à la plancha, fish soup, saffron rouille and toasted croutons

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE - THE EARTH...

LE BŒUF « HÉRITAGE » WELLINGTON 52€

THE BEEF WELLINGTON

Filet de bœuf cuit en feuilleté au foie gras, jus au Porto à la truffe

Beef fillet cooked in puff pastry with foie gras, port and truffle jus

LE POULET FERMIER DU HAUT PAYS NIÇOIS 38€

THE FREE-RANGE CHICKEN FROM THE HAUT PAYS NIÇOIS

Légumes et champignons des sous-bois pochés dans un bouillon parfumé à la citronnelle

Vegetables and wild mushrooms poached in a lemongrass broth

LA CÔTE DE VEAU « HÉRITAGE » 54€

THE HERITAGE VEAL CHOP

Rôti en cocotte et fumé au foin de Crau AOP, gratin de pommes de terre et courge

Roasted in a casserole dish and smoked with Crau AOP hay, potato and butternut squash gratin

*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 PITHIVIERS VÉGÉTAL **32€**

THE VEGETABLE PITHIVIERS

Légumes de saison cuits en feuilleté, jus d'herbes fraîches

Seasonal vegetables cooked in puff pastry, fresh herbs jus

LES LÉGUMES **29€**

THE VEGETABLES

Les légumes pochés dans un bouillon citronnelle aux champignons

Vegetables poached in a lemongrass and mushroom broth

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON / HOMEMADE SIDES...

Salade verte, vinaigrette **8€**

Green salad, vinaigrette

Cockpot de légumes de saison **9€**

Seasonal vegetables

Pomme purée onctueuse **9€**

Creamy mashed potato

Pommes frites **9€**

French fries

Cocotte de champignons **12€**

Casserole of mushrooms

Pour finir en douceur...

TO FINISH...

- | | |
|---|------------|
| LES FROMAGES
THE CHEESES
Sélection de fromages affinés par la Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France
<i>A selection of cheeses matured by Maison Mons, Meilleur Ouvrier de France</i> | 16€ |
|  LA VIE EN ROSE
Dôme à la vanille de Madagascar, cœur cassis-myrtille, biscuit madeleine aux marrons
<i>A Madagascan vanilla dome, blackcurrant and blueberry centre, chestnut madeleine biscuit</i>
<i>2€ seront reversés à l'association SOS Cancer du sein.</i> | 16€ |
| LE CHOCOLAT
THE CHOCOLATE
Soufflé au chocolat, crème glacée à la noisette
<i>Chocolate soufflé, hazelnut ice cream</i> | 16€ |
| LA TARTE TATIN
THE TART TATIN
Tarte tatin aux pommes, crème glacée à la vanille
<i>Apple tart tatin, vanilla ice cream</i> | 14€ |
| LA PAVLOVA
THE PAVLOVA
Meringue croquante, chantilly à la noix de coco et fruits exotiques
<i>Crunchy meringue, coconut whipped cream and exotic fruits</i> | 12€ |