


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...

<b>LES SAINT-JACQUES</b> <b>THE SCALLOPS</b> Carpaccio à l'huile d'agrumes et noisettes torréfiées <i>Carpaccio with citrus oil and roasted hazelnuts</i>	<b>24€</b>
<b>LES GAMBAS BLACK TIGER</b> <b>THE BLACK TIGER PRAWNS</b> Ravioles de gambas pochés dans un bouillon à la citronnelle et gingembre <i>Poached prawn ravioli in a lemongrass and ginger broth</i>	<b>22€</b>
<b>LE CÉLERI RAVE</b> <b>THE CELERIAC</b> Risotto de céleri à la truffe noire d'hiver, œuf BIO de Provence poché <i>Celeriac risotto with black winter truffle, poached organic egg from Provence</i>	<b>26€</b>
<b>LE BŒUF</b> <b>THE BEEF</b> Croustillant de bœuf confit aux aromates, une légère crème de moutarde à l'ancienne <i>Crispy confied aromatic beef, a light old-fashioned mustard cream</i>	<b>19€</b>

Pour continuer...

TO CONTINUE...

## LA MER - THE SEA...

### LES SAINT-JACQUES

42€

#### THE SCALLOPS

Noix dorées à la plancha, topinambour au graines de sarrasin torréfiées, condiment kumquat  
*Grilled a la plancha, Jerusalem artichoke with roasted buckwheat seeds, kumquat condiment*

### LE TURBOT

44€

#### THE TURBOT

Filet rôti au beurre noisette, gnocchis fondants, une écume à la livèche  
*Fillet roasted with brown butter, soft gnocchi, lovage foam*

### LA CANNA-BOUILLE

38€

#### THE CANNA-BOUILLE

Soupe et poissons de roche saisis à l'huile d'olive, rouille safranée et croûtons dorés  
*Fish soup with locally caught fish seared in olive oil, saffron rouille and golden croutons*

Pour suivre...

TO CONTINUE...

## LA TERRE - THE EARTH...

### LE BŒUF WELLINGTON

52€

#### THE BEEF WELLINGTON

Filet de bœuf en croûte feuilletée au foie gras, jus au Porto à la truffe.

Servi avec une salade d'herbes acidulées

*Beef fillet in a puff pastry crust with foie gras, Port and truffle jus.*

*Served with a tangy herb salad*

### LE MAGRET DE CANARD

38€

#### THE DUCK BREAST

En cuisson douce, composition de carottes parfumée aux agrumes et épices

*Cooked slowly, with a selection of carrots flavoured with citrus fruits and spices*

### LE VEAU

42€

#### THE VEAL

Mignon de veau rôti, jus vigneron au Porto, onctueuse pomme purée

*Roasted veal fillet, Port sauce, creamy mashed potato*

Toutes nos viandes sont d'origine France.

*All our meats 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 RISOTTO CARNAROLI** **40€**  
*THE CARNAROLI RISOTTO*  
Risotto crémeux à la truffe noire d'hiver et vieux parmesan  
*Creamy risotto with black winter truffle and aged parmesan*

**LES LÉGUMES** **29€**  
*THE VEGETABLES*  
Légumes d'hiver pochés dans un bouillon parfumé à la citronnelle et gingembre  
*Winter vegetables poached in a broth flavoured with lemongrass and ginger*

## 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*

# Pour finir en douceur...

## TO FINISH...

<b>LES FROMAGES</b> <b>THE CHEESES</b> Sélection de fromages affinés par la maison Mons, Meilleur ouvrier de France <i>Selection of cheeses matured by Mons, Meilleur Ouvrier de France</i>	<b>16€</b>
<b>LE CHOCOLAT</b> <b>THE CHOCOLATE</b> Tarte chocolat noir 64% et caramel au sel fumé <i>64% dark chocolate tart, with caramel and smoked salt</i>	<b>14€</b>
<b>LA POMME</b> <b>THE APPLE</b> Tarte tatin caramélisée, crème glacée à la vanille <i>Caramelised tarte tatin, vanilla ice cream</i>	<b>14€</b>
<b>LE SOUFFLÉ</b> <b>THE SOUFFLÉ</b> Soufflé au vieux rhum et à la vanille, sorbet au fruits de la passion <i>Aged rum and vanilla soufflé, passion fruit sorbet</i>	<b>16€</b>