

RESTAURANT
panoramique
BY LE ROOF



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...

L'ASPERGE THE ASPARAGUS	22€
Asperges vertes étuvées à la sauce mousseline, œufs de caille et condiment à l'ail noir <i>Stewed green asparagus served with a creamy mousseline sauce, quail eggs and black garlic condiment</i>	
LA DORADE GRISE THE GREY SEA BREAM	21€
Taillée finement en carpaccio, rafraîchie d'un granité gin-betterave <i>Finely sliced into a carpaccio, refreshed with a gin and beetroot granita</i>	
LE BŒUF THE BEEF	18€
Croustillant de bœuf confit aux aromates, une légère crème de moutarde <i>Crispy confied aromatic beef, a light old-fashioned mustard cream</i>	
LE CRABE THE CRAB	19€
Chair de crabe en cannelloni de pomme verte et radis noir <i>Crab meat served in a green apple and black radish cannelloni</i>	

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER - THE SEA...

LE MERLU CÔTIER **32€**

THE COASTAL HAKE

Poché à l'huile d'olive, composition de petits pois au lard fumé

Poached in olive oil, selection of peas with smoked bacon

LE PAGEOT **36€**

THE PAGEOT

Saisi à la plancha, artichauts poivrade, concassée de tomates, écume aux olives Kalamata

Seared on the plancha, peppered artichoke, crushed tomatoes, Kalamata olive foam

LA CANNA-BOUILLE **38€**

THE CANNA-BOUILLE

Soupe et poissons de roches, rouille safranée et croûtons dorés

Fish soup served with locally caught fish, saffron rouille and golden croutons

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE - THE EARTH...

LA VOLAILLE DE PIERLAS

34€

THE PIERLAS CHICKEN

Poulet en cuisson douce, crème de maïs et asperges vertes rôties
Slowly cooked chicken, creamed corn and roasted green asparagus

LE VEAU

48€

THE VEAL

En croûte feuilletée au foie gras et blettes, sauce vin jaune aux morilles
Cooked in puff pastry with foie gras and chard, yellow Jura wine sauce with Morel mushrooms

LE FILET DE BŒUF «HÉRITAGE»

44€

THE "HERITAGE" FILET OF BEEF

Pommes dauphines maison, jus au porto et à la truffe
Homemade pomme dauphine, port and truffle sauce

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...

LES LÉGUMES PRINTANIERS 26€

SPRING VEGETABLES

Composition de légumes, bouillon parfumé à la citronnelle et au gingembre
A selection of seasonal vegetables poached in a lemongrass and ginger broth

L'ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE 30€

THE SPELT FROM HAUTE PROVENCE

Risotto de petit épeautre aux petits pois frais, asperges vertes et citron confit
Spelt risotto with fresh peas, green asparagus and confit lemon

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...

LES FROMAGES THE CHEESES Sélection de fromages affinés par la maison Mons, Meilleur ouvrier de France <i>Selection of cheeses matured by Mons, Meilleur Ouvrier de France</i>	16€
LE SOUFFLÉ THE SOUFFLÉ Au rhum et vanille de Madagascar, sorbet aux fruits de la passion <i>Aged rum and Madagascan vanilla soufflé, passion fruit sorbet</i>	16€
LE MI-CUIT THE LAVA CAKE Chocolat blanc et pistache, sorbet à la framboise <i>White chocolate and pistachio, raspberry sorbet</i>	14€
LA PAVLOVA THE PAVLOVA Meringue croquante, rhubarbe confite au gingembre, crème montée à la rose <i>Crunchy meringue, confit rhubarb with ginger, rose cream</i>	14€
LA POMME THE APPLE Pomme confite au caramel sur un sablé pur beurre, crème glacée à la vanille <i>Caramelised tarte tatin with a pure butter shortbread, vanilla ice cream</i>	14€