

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!

LE **roof**

Cette carte vous propose une cuisine fraîche et moderne. L'ensemble des produits est choisi avec soin.

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.

—

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

The list of allergens is available upon request at the welcome desk.

Net prices in euros, taxes and services included.

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 & 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. Notre établissement met en place des actions contre le gaspillage alimentaire : nous trions nos biodéchets et organisons la collecte par la société azurienne Apeyron. Notre Maître d'hôtel est à votre disposition afin de préparer votre « Gourmet Bag » si vous ne parvenez pas à terminer vos mets.

—

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. Our establishment implements actions against food waste: we sort our bio waste and organise the collection by the Côte d'Azur company Apeyron. Our Maître d'hôtel is at your disposal to prepare your "Gourmet Bag" if you are unable to finish your dishes.

POUR COMMENCER...

TO START...

LES SAINT-JACQUES | THE SCALLOPS

24€

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux topinambours confits et fumés, gelée de kumquats.

Carpaccio of scallops with confit and smoked Jerusalem artichokes, kumquat jelly.

LE BŒUF | THE BEEF

19€

Croustillant de bœuf confit aux aromates, condiment d'échalotes caramélisées.

Crispy beef confit with herbs, caramelised shallot condiments.

L'ŒUF | THE EGG

18€

Œuf cuit à basse température, composition de salsifis.

Slowly cooked poached egg, selection of salsify.

LE FOIE GRAS | THE FOIE GRAS

26€

Mi-cuit, poires rôties au miel de l'Esterel et vinaigre de cidre.

Semi cooked, roasted pears with Esterel honey and cider vinegar.

roof
LE

POUR SUIVRE...

TO FOLLOW...

LA MER | THE SEA

LA CANNA-BOUILLE | THE CANNA-BOUILLE

38€

Soupe et poissons de roches, rouille safranée et croûtons dorés.

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

LES SAINT-JACQUES | THE SCALLOPS

42€

Saint-Jacques dorées à la plancha, espuma de pommes de terre, vitelottes croustillantes.

Scallops grilled on the plancha, potato foam, crispy purple vitelotte potatoes.

LA BARBUE | THE BRILL

40€

Filet rôti au beurre noisette, composition de légumes racines, beurre blanc au champagne et aux agrumes.

Roasted fillet, root vegetables, champagne beurre blanc sauce with citrus fruits.

roof
LE

LA TERRE | *THE EARTH*

LE BŒUF « HÉRITAGE » | *THE "HERITAGE" BEEF*

49€

Filet de bœuf, pommes de terre farcies aux oignons caramélisés, jus au cresson.
Beef fillet, potatoes with caramelised onions, fresh watercress sauce.

LE VEAU | *THE VEAL*

52€

Filet de veau en croûte feuilletée au foie gras, jus de porto à la truffe.
Servi avec une salade d'herbes acidulées.
*Veal fillet in a puff pastry crust with foie gras, Port and truffle sauce.
Served with a tangy herb salad.*

LA VOLAILLE | *THE CHICKEN*

38€

Suprême farci à la châtaigne, mille-feuille de courge butternut.
Chicken supreme stuffed with chestnuts, butternut squash mille-feuille.

CÔTÉ VÉGÉTAL | *THE VEGETABLES*

LES CONCHIGLIONI | *THE CONCHIGLIONI*

32€

Pâtes farcies à la truffe et aux topinambours, crème au parmesan et noisettes.
Pasta stuffed with truffle and Jerusalem artichoke, parmesan cream and hazelnuts.

LES LÉGUMES D'HIVER | *THE WINTER VEGETABLES*

29€

Légumes et champignons des sous-bois pochés dans un bouillon à la citronnelle et au gingembre.
Vegetables and wild mushrooms poached in a lemongrass and ginger broth.

LES ACCOMPAGNEMENTS MAISON | *THE HOMEMADE SIDES*

Le cookpot de légumes de saison <i>The seasonal vegetable cookpot</i>	9€
Pommes frites <i>French fries</i>	9€
Pommes purée <i>Mashed potatoes</i>	9€
Salade verte <i>Green salad</i>	8€

POUR FINIR EN DOUCEUR...

TO FINISH ON A SWEET NOTE...

LES FROMAGES | THE CHEESES

16€

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).

Selection of cheeses matured by Mons (MOF).

LE SOUFFLÉ | THE SOUFFLÉ

16€

Soufflé aux noisettes, crème glacée à la vanille de Madagascar.

Soufflé with hazelnuts, Madagascan vanilla ice cream.

LA MANGUE | THE MANGO

14€

Dôme au cœur coulant caramel, sablé breton.

Mango dome with a melting caramel centre, Breton butter shortbread.

LE CHOCOLAT | THE CHOCOLATE

14€

Sphère au cœur crémeux à la fève tonka, crème glacée à l'amande.

Chocolate sphere with a creamy tonka bean centre, almond ice cream.

LE roof