

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...

LE CRABE	22€
THE CRAB	
Chair de crabe en cannelloni au poivron doux, citron confit et pignons de pin torréfiés <i>Crab meat in a sweet pepper cannelloni, confit lemon and roasted pine nuts</i>	
LE BAR	24€
THE SEABASS	
Ceviche de bar parfumé au sésame, crème froide de petits pois au lait de coco <i>Seabass ceviche flavoured with sesame, cold pea cream with coconut milk</i>	
LA BURRATA FUMÉE	19€
THE SMOKED BURRATA	
Salade de billes de burrata fumée, tomates anciennes et pastèque au basilic <i>Salad of smoked burrata balls, heirloom tomatoes, watermelon with basil</i>	
LE BŒUF	22€
THE BEEF	
Tartare de bœuf « Héritage » assaisonné d'un condiment au raifort et mûres fraîches <i>Heritage beef tartare seasoned with horseradish and fresh blackberries</i>	

Pour continuer...

TO CONTINUE...

LA MER - THE SEA...

LA CANNA-BOUILLE **39€**

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

LE BAR DE LIGNE **38€**

THE LINE CAUGHT SEABASS

Écailles de courgettes et fleur farcie, écume de crustacés

Courgette scales and stuffed courgette flower, shellfish foam

LE HOMARD **59€**

THE LOBSTER

Poché dans une nage à la verveine, pêche de vigne et légumes grillés

Poached in a verbena broth, vine peaches and grilled vegetables

Pour suivre...

TO CONTINUE...

LA TERRE - THE EARTH...

LE BŒUF « HÉRITAGE »

44€

THE HERITAGE BEEF

Filet de bœuf, Pommes Dauphines maison, jus au Porto à la truffe

Beef fillet, homemade dauphine potatoes, Port and truffle sauce

L'AGNEAU

44€

THE LAMB

Côtelettes d'agneau grillées à la plancha, composition d'aubergines, jus parfumé au thym

Grilled lamb cutlets a la plancha, aubergine, thyme sauce

LA VOLAILLE FERMIÈRE

38€

THE FREE RANGE CHICKEN

En cuisson douce nappée d'une sauce suprême aux morilles, légumes d'été juste étuvés

Slowly cooked with a morel mushroom sauce, steamed summer vegetables

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...

LÉGUMES FARCIS **30€**
STUFFED VEGETABLES
Farce végétale au quinoa
Quinoa stuffing

L'ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE **28€**
THE SPELT FROM HAUTE-PROVENCE
Cuit comme un risotto au parmesan, petits pois et citron confit
Spelt grain cooked like a risotto with Parmesan, peas 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 AU RHUM THE RUM SOUFFLÉ Sorbet aux fruits de la passion <i>Passion fruit sorbet</i>	16€
LES FRUITS ROUGES THE RED FRUITS Tartelette pure beurre, crémeux citron yuzu et fruits frais <i>Pure butter tart, creamy lemon yuzu and fresh red fruits</i>	14€
L'ABRICOT THE APRICOT Rôti au miel de fleurs et romarin, crème glacée à l'amande <i>Roasted with honey and rosemary, almond ice cream</i>	14€
LE MI-CUIT THE LAVA CAKE Au chocolat blanc et pistache, sorbet framboise <i>With white chocolate and pistachio, raspberry sorbet</i>	14€