

# 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.

Notre établissement met en place des actions contre le gaspillage alimentaire :  
nous trions nos bio déchets  
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 CHAMPIGNONS** **19€**

**THE MUSHROOMS**

Tarte fine aux champignons, éclats de noisettes torréfiées

*Mushroom tart, roasted hazelnuts*

**LE FOIE GRAS** **26€**

**THE FOIE GRAS**

Mi-cuit, raisins confits au miel de l'Esterel et vinaigre de cidre

*Semi cooked foie gras, grapes roasted with Esterel honey and cider vinegar*

**LA TRUITE** **24€**

**THE TROUT**

Pochée dans un bouillon dashi aux champignons et petits légumes

*Poached in a dashi broth with mushrooms and seasonal vegetables*

**LE VEAU** **18€**

**THE VEAL**

Chausson feuilleté farci au veau, aubergines confites  
et fruits du mendiant

*Puff pastry stuffed with veal, confit aubergine and mixed nuts*

*Pour continuer...*

TO CONTINUE...

## **LA MER - THE SEA...**

**LE CABILLAUD** **36€**

*THE COD*

Confit à la vapeur d'agrumes, composition de choux-fleurs à la vanille

*Steamed with confit citrus, selection of cauliflower with vanilla*

**LE ROUGET** **38€**

*THE RED MULLET*

Farci à la Pérugine, fenouil braisé aux aromates, crème anisée perlée à l'huile de persil

*Stuffed with Perugine sausage, braised fennel with herbs, aniseed cream with pearls of parsley oil*

**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...**

### **LE POULET FERMIER**

**36€**

#### **THE FARMED CHICKEN**

Suprême de volaille en cuisson douce, courge butternut  
rôtie à la châtaigne, sauce suprême au vin Jaune

*Slowly cooked supreme of chicken, roasted butternut squash  
with chestnuts, supreme sauce with yellow Jura wine*

### **LE BŒUF HÉRITAGE**

**49€**

#### **THE HERITAGE BEEF**

Filet de bœuf, pommes de terre farcies à la Duxelles de champignons,  
jus corsé

*Beef fillet, potatoes stuffed with a mushroom duxelle, meat jus*

*Pour suivre...*

TO CONTINUE...

## **CÔTÉ VÉGÉTAL - THE VEGETABLES...**

**LES CONCHIGLIONI** **32€**  
**THE CONCHIGLIONI**  
Pâtes farcies à la truffe et au topinambour,  
crème au parmesan et noisettes  
*Pasta stuffed with truffle and Jerusalem artichoke,  
parmesan cream and hazelnuts*

**LES LÉGUMES D'AUTOMNE** **29€**  
**THE AUTUMN VEGETABLES**  
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 HOMEMADE SIDES...**

**La cocotte de champignons** **12€**  
*The selection of mushrooms*

**Le cookpot de légumes de saison** **9€**  
*The seasonal vegetables*

**Pommes frites** **9€**  
*French fries*

**Pomme purée** **9€**  
*Mashed potato*

**La salade verte** **8€**  
*Green salad*

# Pour finir en douceur...

## TO FINISH...

### **LES FROMAGES** **16€**

#### **THE CHEESES**

Sélection de fromages affinés par la maison Mons,  
Meilleur Ouvrier de France

*Selection of cheeses matured by Mons, Meilleur Ouvrier de France*

### **LE SOUFFLÉ** **16€**

#### **THE SOUFFLÉ**

Au rhum de Martinique et à la vanille, sorbet aux fruits de la passion

*Passion fruit sorbet, With Martinique rum and vanilla, passion fruit sorbet*

### **LA POIRE** **14€**

#### **THE PEAR**

Poire pochée aux épices douces, crémeux au chocolat  
et crumble aux amandes

*Pear poached with spices, chocolate cream and almond crumble*

### **LE DÔME BANANE, CAMEL** **14€**

#### **THE BANANA AND CAMEL DOME**

Dôme vanille au cœur coulant caramel banane et éclats de cacahuètes


*Vanilla dome with a melting caramel and banana centre and peanut shards*

### **LA ROSE D'OCTOBRE** **16€**

#### **THE PINK OCTOBER**

Crémeux pamplemousse et sorbet citron aux pétales de meringues

*Creamy grapefruit and lemon sorbet with meringue petals*

 Pour chaque dessert dégusté, Le Roof s'engage à reverser 2€ à l'association « Les Amis de Lacassagne ».  
*For each dessert enjoyed, Le Roof is committed to donating €2 to the association «Les Amis de Lacassagne»*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

*Net prices in euros. Taxes and service included.*