

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 Cannel



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, CARMEL **14€**

THE BANANA AND CARAMEL DOME

Dôme vanille au cœur coulant caramel banane et éclats de cacahuètes

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros. Taxes and service included.