

LE **roof**

AT FIVE SEAS HOTEL

Carte réalisée par notre Cheffe Lori Moreau
et élaborée avec la complicité de Frédéric Desmurs.

*Menu created by our executive chef Lori Moreau
and elaborated with the complicity of Frédéric Desmurs.*

Pour commencer... – To start...

Tarte fine sans gluten, petits légumes <i>Gluten-free vegetables tart</i>	 VEGGIE	19 €
Saumon Bømlo comme un Gravlax, beurre fumé aux algues <i>Bømlo salmon Gravlax, seaweed butter</i>		24 €
Foie gras de canard mi-cuit en écorce d'épices, jus miroir à la Syrah <i>Semi-cooked duck foie gras in bark spices, Syrah mirror glaze</i>		25 €
L'Œuf Bio cuit à 63°C aux lentilles vertes et morilles <i>The organic egg cooked at 63°C served with green lentils and morels</i>	 VEGGIE	20 €
Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie, houmous et condiments <i>Carpaccio of Normandy scallops, hummus and condiments</i>		26 €
Ravioles de gambas Black Tiger, vapeur de bouillon thaï gingembre-coriandre <i>Ravioli Black Tiger prawn, served with a ginger and coriander Thai broth</i>		21 €

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe !

Do not hesitate to ask our team for the list of allergens !

La Mer – From the Sea

Filet de Rouget-Barbet de nos côtes, sucs de crustacés, riz vénéré aux légumes 32 €
Local fillet of red mullet, shellfish jus, venere rice with vegetables

Noix de Saint-Jacques de Normandie à la plancha, topinambours confits au sarrasin, huile parfumée à la mandarine 34 €
Normandy scallops a la plancha, candied Jerusalem artichokes with buckwheat, tangerine-flavoured oil

Filet de Saint-Pierre en cuisson douce, gnocchis à l'ail noir, nage de coquillages au Wakame 36 €
Slow-cooked John Dory fillet, black garlic gnocchi, shellfish cooked in a court-bouillon with Wakame seaweed

La Terre – From the Land

Suprême de poulet fermier Bio grillé à la Diable, purée de panais 29 €
Organic free-range chicken breast grilled "à la Diable", parsnip mash

Mignon de veau français façon « Rossini », foie gras de canard poêlé, jus à la truffe noire Melanosporum 54 €
French veal filet mignon "Rossini" style, pan-fried duck foie gras, Melanosporum black truffle jus

Le tigre qui pleure « เสือร้องไห้ », mariné et taillé dans un filet de bœuf « France », riz jasmin 44 €
Weeping tiger « เสือร้องไห้ », marinated and cut out of French beef fillet, Thai rice

Carré d'agneau rôti au Ras el-hanout, polenta crémeuse et oignons doux confits 36 €
Roasted rack of lamb with Ras el-hanout, creamy polenta and candied sweet onions

Pasta & Risotto



Linguine à la truffe noire Melanosporum 39 €
Linguini with Melanosporum black truffle

Risotto veggie au parmesan Reggiano 24 €
Veggie risotto with parmigiano Reggiano

Les accompagnements supplémentaires – Side dishes



Pomme purée maison – Homemade mashed potatoes 8 €

Pomme purée maison à la truffe noire Melanosporum 18 €
Homemade mashed potatoes with Melanosporum black truffle

Risotto veggie parmesan Reggiano – Veggie risotto with parmigiano Reggiano 8 €

Cookpot de légumes de saison – Season vegetables 8 €

Supplément de truffe noire Melanosporum - Melanosporum black truffle supplement 10 €

Pour finir en douceur... – To finish on a sweet note...



Pomme caramélisée façon « Tatin », crème fraîche fumée, glace à la vanille de Madagascar <i>Caramelized apple "Tatin" style, smoked crème fraiche, Madagascar vanilla ice cream</i>	12 €
Mousse au chocolat façon Aquafaba <i>Chocolate mousse « Aquafaba » style</i>	12 €
Tarte au citron, meringue acidulée dorée minute ! <i>Lemon pie, meringue golden browned before serving !</i>	12 €
Bogue de noix de coco croquante, sorbet noix de coco-citron vert <i>Crispy coconut husk, coconut-lime sorbet</i>	12 €
Millefeuille tout vanille de Madagascar, à déguster seul ou en version XXL à partager <i>Madagascar vanilla millefeuille, to enjoy alone or in XXL version to share</i>	12 €/pers.
Gourmandises autour d'un café <i>Delicacies around a coffee</i>	14 €
Gourmandises autour d'une coupe de champagne <i>Delicacies around a glass of champagne</i>	22 €

L'ensemble des plats et desserts sont faits maison et élaborés en utilisant des produits de saison et si possible locaux.

All dishes and desserts are homemade and elaborated using seasonal and whenever possible local products.