



WELLNESS LUXURY HOTEL

—  
**MÉNUS**  
**EN FÊTE**  
—



WELLNESS LUXURY HOTEL



Lily of the Valley s'illumine pour célébrer les fêtes de fin d'année.

Le Chef Vincent Maillard dévoile ses expériences gastronomiques spécialement imaginées pour l'occasion.

Découvrez les menus de ces évènements d'exception dans notre livret des fêtes.



*Lily of the Valley is decked in light to celebrate the festive season.*

*Head chef Vincent Maillard has created the finest dishes specially for the occasion, and promises a feast for your taste buds.*

*Discover exceptional menus for these exceptional moments in our Festive Season Guide.*

Conditions de réservation et d'annulation :

Pour toutes réservations extérieures pour les dîners du dimanche 24 décembre et du dimanche 31 décembre, 50 % du prix des menus sera demandé pour confirmer la réservation. Le solde sera à payer sur place. Un remboursement est accordé pour toute annulation 72h avant l'événement.

Pour toutes les réservations extérieures pour les déjeuners du lundi 25 décembre et du lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024, 100€ par personne sera demandé pour confirmer la réservation. Le solde sera à payer sur place. Un remboursement est accordé pour toute annulation 72h avant l'événement.

Pour les personnes séjournant à l'hôtel, le paiement des menus se fera au moment du règlement des arrhes du séjour.

24 DÉCEMBRE 2023

# L'ESPRIT DE NOËL

Menu à 240€ par personne hors boisson  
Tarif enfant de moins de 12 ans : choix à la carte

## LES MISES EN BOUCHE DE NOËL AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE

3 mises en bouche truffées servies à l'apéritif

## LES ENTRÉES À PARTAGER AUTOUR DU FOIE GRAS, DE L'HUÎTRE ET DU SAUMON FUMÉ

Foie gras de canard, gelée de coing et brioche toastée

Huître grillée, Sabayon au cédrat et caviar

Saumon fumé, betterave, crème aigrette et sarrasin soufflé

## LA VOLAILLE DE NOËL ET GARNITURES DE FÊTES

Chapon fermier : le filet rôti contisé de truffe noire, la cuisse en dodine Albufera, marron, courge et champignons de saison

## LE PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de fromages de nos terroirs présentés à vous, condiments et salades mêlées

## LE CHARIOT DES BÛCHES

Bûches de votre choix : chocolat-gianduja, marron-clémentine, poire-ylang ylang, noisette-bergamote glacée, chocolat-amarena glacée

## LES 13 DESSERTS PROVENÇAUX

Tradition de Noël en Provence :

le gibassier et les douze apôtres en guise de mignardises

31 DÉCEMBRE 2023

**LE RÉVEILLON  
EN FÊTE**  
**- THÈME DE L'ILLUSION -**

Menu à 380€ par personne hors boisson  
Tarif enfant de moins de 12 ans : choix à la carte

**LES MISES EN BOUCHE DE LA SAINT-SYLVESTRE SERVIES À L'APÉRITIF**

Fine tartelette d'artichaut au foie gras et truffe noire

Les œufs aux œufs

Saumon fumé, blinis au chanvre

**LE NOIR ET BLANC DE SAINT-JACQUES**

Noix de Saint-Jacques marinées et truffe noire

**LE HOMARD BLEU, RAVIOLI MAGIQUE, CAVIAR, CORAIL ET BOUILLON CLARIFIÉ**

Homard doucement poché au bouillon goûteux,  
ravioli végétal et magique aux légumes, caviar osciètre et corail

**LE CHEVREUIL RÔTI, GARNITURE DE SAISON ET SAUCE POIVRADE LÉGÈRE**

Dos de chevreuil frotté de baies, tartelette épinard au foie gras et truffe,  
purée cardinale, coing confit et sauce poivrade légère

**LE BRIE DE MEAUX TRUFFÉ**

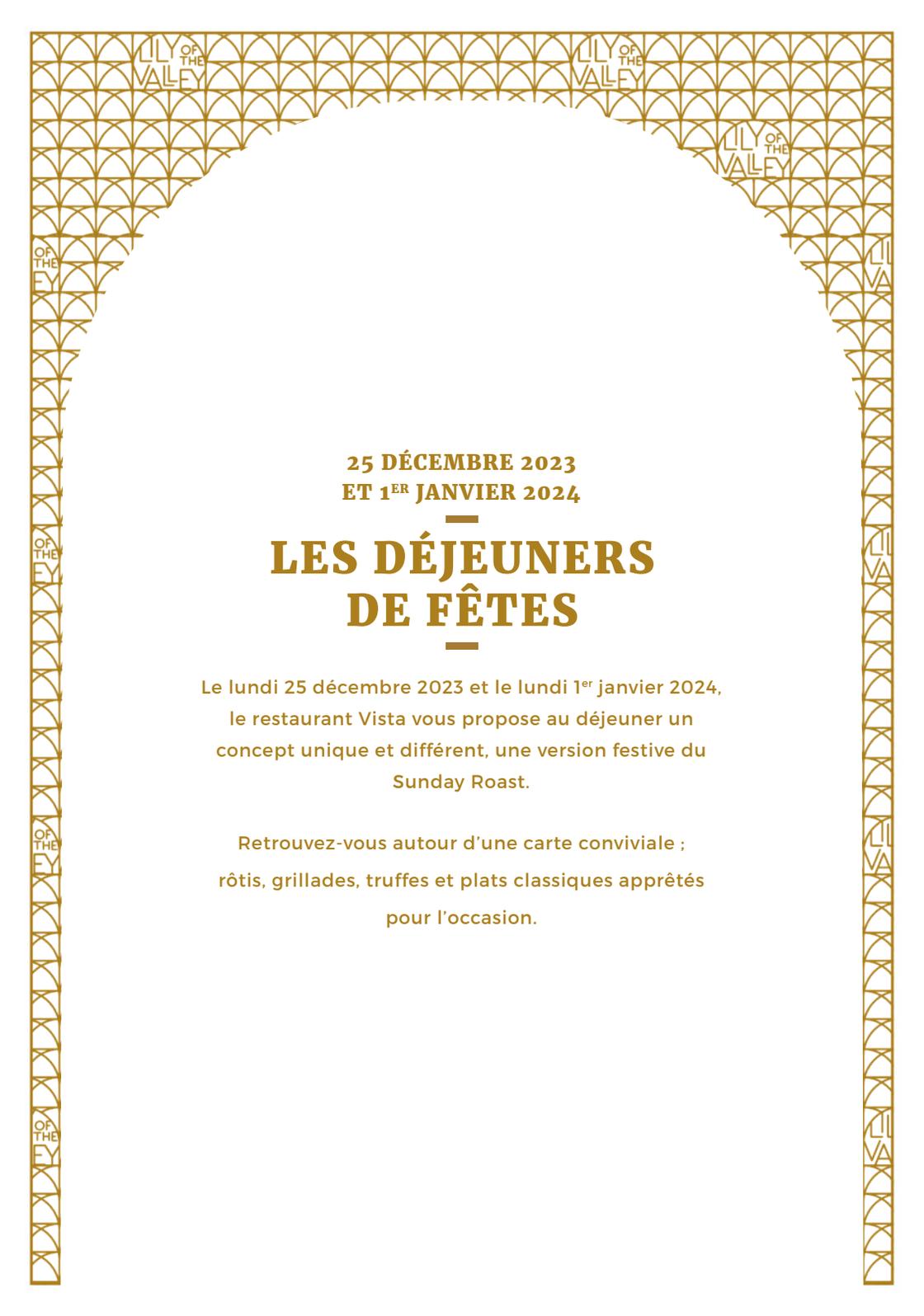
Brie de Meaux marbré de brillat savarin aux truffes mélanosporum, salades mêlées

**PAMPLEMOUSSE, LITCHI ET CHAMPAGNE ROSÉ EN FRAÎCHEUR**

La douceur du litchi mariée à l'amertume du pomelo et vivifiée au champagne rosé

**LE NOIR ET BLANC EN DOUCEUR**

Pour terminer le repas, vanille et chocolat

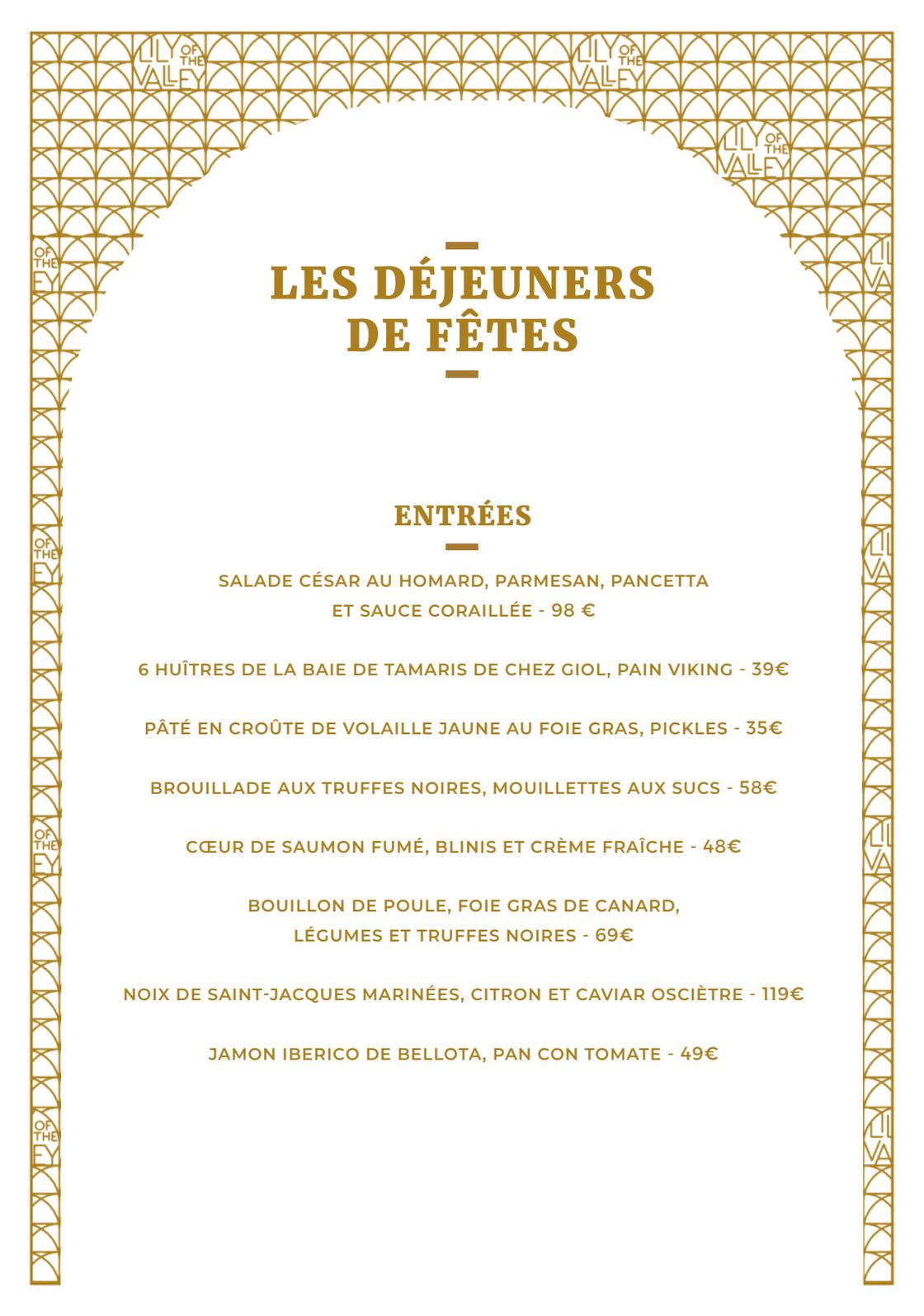


**25 DÉCEMBRE 2023  
ET 1<sup>ER</sup> JANVIER 2024**

**LES DÉJEUNERS  
DE FÊTES**

Le lundi 25 décembre 2023 et le lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024,  
le restaurant Vista vous propose au déjeuner un  
concept unique et différent, une version festive du  
Sunday Roast.

Retrouvez-vous autour d'une carte conviviale ;  
rôtis, grillades, truffes et plats classiques apprêtés  
pour l'occasion.



—  
**LES DÉJEUNERS  
DE FÊTES**  
—

**ENTRÉES**

—  
SALADE CÉSAR AU HOMARD, PARMESAN, PANCETTA  
ET SAUCE CORAILLÉE - 98 €

6 HUÎTRES DE LA BAIE DE TAMARIS DE CHEZ GIOL, PAIN VIKING - 39€

PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE JAUNE AU FOIE GRAS, PICKLES - 35€

BROUILLADE AUX TRUFFES NOIRES, MOUILLETES AUX SUCS - 58€

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 48€

BOUILLON DE POULE, FOIE GRAS DE CANARD,  
LÉGUMES ET TRUFFES NOIRES - 69€

NOIX DE SAINT-JACQUES MARINÉES, CITRON ET CAVIAR OSCIÈTRE - 119€

JAMON IBERICO DE BELLOTA, PAN CON TOMATE - 49€



—  
**LES DÉJEUNERS  
DE FÊTES**  
—

**PLATS**  
—

VOLAILLE DE BRESSE RÔTIE, JUS GÉNÉREUSEMENT TRUFFÉ  
UNE PERSONNE - 95€ / ENTIÈRE - 190€

PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE ROSSINI  
ENTRECÔTE - 104€ / CÔTE DE BOEUF - 242€

ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON À LA SARRIETTE, AIL CONFIT  
UNE PERSONNE - 60€ / ENTIÈRE - 109€

LANGOUSTE GRILLÉE, BEURRE BLANC - 31€/100g

RETOUR DE PÊCHE GRILLÉE, SAUCE VIERGE - 16€/100g

RISOTTO AUX TRUFFES NOIRES, JUS D'UN RÔTI  
ET DENTELLE DE PARMESAN - 72€

CLUB SANDWICH AU HOMARD - 98€

MIJOTÉE DE LÉGUMES DE SAISON À LA TRUFFE NOIRE,  
VIEUX VINAIGRE ET HUILE D'OLIVE - 72€

**LES EXTRAS DE FÊTE**  
—

LA TRUFFE NOIRE - 39€  
(EN SUPPLÉMENT SUR VOTRE GARNITURE OU VOTRE PLAT)

PURÉE AUX TRUFFES NOIRES - 45€

BEURRE BLANC AU CAVIAR - 54€



—

# LES DÉJEUNERS DE FÊTES

—

## LES FROMAGES

—

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFIT DE FENOUIL ET SALADE MÊLÉE - 23€

CAMEMBERT FERMIER ENTIER MARBRÉ DE TRUFFES - 59€

## LES DESSERTS

—

ÉCLAIR XXL À LA PISTACHE, GLACE PISTACHE (À PARTAGER) - 39€

DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 39€

GLACES ET SORBETS MAISON - 18€

MENDIANT LÉGER AU CHOCOLAT, PRALINÉ AU GRUÉ DE CACAO  
ET TRUFFE NOIRE - 35€

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE, CAMEL ET GLACE VANILLE - 23€

GROS SOUFFLÉ À LA BANANE, GLACE BANANE-CAFÉ - 28€

ANANAS POCHÉ, CRÉMEUX VANILLÉ, SORBET  
ET BOUILLON RELEVÉ AU RHUM - 27€

DECEMBER 24<sup>TH</sup> 2023

# THE SPIRIT OF CHRISTMAS

Menu priced at €240 per person excluding drinks.

Children (age 12 and under): choose from the à la carte menu

## BLACK TRUFFLE CHRISTMAS APPETIZERS

3 appetizers on a truffle theme

## FOIE GRAS, OYSTER AND SMOKED SALMON STARTERS TO SHARE

Duck foie gras, quince jelly and toasted brioche

Grilled oyster, sabayon sauce with citron and caviar

Smoked salmon, beet, sour cream and buckwheat soufflé

## CHRISTMAS CHICKEN WITH FESTIVE GARNISH

Farm-reared capon: roasted chicken breast with black truffle,

chicken thigh in an Albufera sauce, chestnut, squash, seasonal mushrooms

## CHEESE PLATTER

Selection of locally produced cheeses, condiment and mixed salad

## YULE LOG BASKET

Your choice of festive yule logs:

chocolate and gianduja, chestnut and clementine, pear and ylang ylang,

frosted hazelnut and bergamot, frosted chocolate and amarena cherry

## 13 DESSERTS FROM PROVENCE

A Provence Christmas tradition:

a gibassier pastry and twelve apostles in the form of bite-sized treats

LILY OF THE  
VALLEY

LILY OF THE  
VALLEY

LILY OF THE  
VALLEY

**DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2023**

**—**  
**CELEBRATING**  
**NEW YEAR'S EVE**  
**- ILLUSION -**  
**—**

Menu priced at €380 per person excluding drinks.  
Children (age 12 and under): choose from the à la carte  
menu

**3 NEW YEAR'S EVE APPETIZERS**

Delicate artichoke tartlet with foie gras and black truffle  
Eggs with caviar and salmon roe  
Smoked salmon, hemp blinis

**BLACK AND WHITE SCALLOPS**

Marinated scallops and black truffle

**BLUE LOBSTER, MAGIC RAVIOLI, CAVIAR, SCALLOP CORAL  
AND A CLARIFIED BROTH**

Lobster gently poached in a rich stock, magic ravioli made from plants,  
vegetables, oscietra caviar and scallop coral

**ROAST VENISON, SEASONAL GARNISH AND A LIGHT PEPPER SAUCE**

Venison loin rubbed with berries, spinach tartlet with foie gras and truffle,  
cardinal puree, quince confit and a light pepper sauce

**TRUFFLE-INFUSED BRIE DE MEAUX**

Brillat Savarin Brie de Meaux with black truffle marbling, mixed salad

**FRESH POMELO, LYCHEE, AND ROSÉ CHAMPAGNE**

A fusion of sweet lychee and bitter pomelo, enlivened by rosé Champagne

**A SWEET FUSION OF BLACK AND WHITE**

The meal concludes with vanilla and chocolate

OF THE  
EY

OF THE  
EY

OF THE  
EY

OF THE  
EY

LILY OF THE  
VALLEY

LILY OF THE  
VALLEY

LILY OF THE  
VALLEY

LILY OF THE  
VALLEY



**CHRISTMAS MENU  
AND NEW YEAR'S DAY MENU**

**FESTIVE  
LUNCHES**

On Monday, December 25<sup>th</sup>, 2023, and on Monday,  
January 1<sup>st</sup>, 2024, the Vista restaurant will be  
offering a unique lunchtime concept,  
with a festive version of the Sunday Roast.

Enjoy the company of family and friends around  
the table, and delight in roasts, grills, truffles, and  
classic dishes prepared for the occasion.



—  
**FESTIVE  
LUNCHES**  
—

**STARTERS**  
—

CAESAR SALAD WITH LOBSTER, PARMESAN,  
PANCETTA AND SCALLOP SAUCE - 98 €

6 TAMARIS BAY GIOL OYSTERS, VIKING BREAD - 39€

YELLOW CHICKEN PIE WITH FOIE GRAS AND PICKLES - 35€

SCRAMBLED EGG WITH BLACK TRUFFLE,  
BREAD GLAZED IN CHICKEN JUS - 58€

CENTER-CUT SMOKED SALMON FILLET,  
BLINIS AND CRÈME FRAÎCHE - 48€

CHICKEN BROTH, DUCK FOIE GRAS, VEGETABLES,  
BLACK TRUFFLES - 69€

MARINATED SCALLOPS, LEMON,  
AND OSCIETRA CAVIAR - 119€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA,  
BREAD WITH TOMATOES - 49€



—  
**FESTIVE  
LUNCHES**  
—

**MAINS**  
—

ROASTED BRESSE CHICKEN, LAVISH TRUFFLE SAUCE

SINGLE PORTION - 95€ / WHOLE - 190€

GRILLED BEEF, ROSSINI SAUCE

ENTRECOTE - 104€ / PRIME RIB OF BEEF - 242€

SISTERON LAMB SHOULDER WITH SAVORY, CONFIT GARLIC

UNE PERSONNE SINGLE PORTION - 60€ / ENTIÈRE WHOLE - 109€

GRILLED SPINY LOBSTER, WHITE BUTTER SAUCE - 31€/100g

GRILLED FISH, SAUCE VIERGE - 16€/100g

RISOTTO WITH BLACK TRUFFLES, ROASTED CHICKEN JUS,

AND PARMESAN TUILES - 72€

LOBSTER CLUB SANDWICH - 98€

STEW OF SEASONAL VEGETABLES COOKED WITH BLACK TRUFFLE,

AGED VINEGAR AND OLIVE OIL - 72€

**SIDES**  
—

BLACK TRUFFLE - 39€  
(ADDED TO YOUR GARNISH/DISH)

BLACK TRUFFLE MASHED POTATO - 45€

WHITE BUTTER SAUCE WITH CAVIAR - 54€



—  
**FESTIVE  
LUNCHES**  
—

**CHEESES**  
—

SELECTION OF CHEESES, FENNEL CONFIT AND MIXED SALAD - 23€

WHOLE ARTISANAL, TRUFFLE-INFUSED CAMEMBERT - 59€

**DESSERTS**  
—

XL PISTACHIO ÉCLAIR, PISTACHIO ICE-CREAM (TO SHARE) - 39€

DAME BLANCHE (TO SHARE) - 39€

HOMEMADE SORBETS AND ICE-CREAMS - 18€

DELICATE CHOCOLATE MENDIANT, PRALINE WITH COCOA NIBS  
AND BLACK TRUFFLE - 35€

MILLE-FEUILLE WITH VANILLA, CARAMEL,  
AND VANILLA ICE-CREAM - 23€

LARGE BANANA SOUFLÉ, BANANA AND COFFEE ICE-CREAM - 28€

POACHED PINEAPPLE, VANILLA CRÉMEUX, SORBET,  
RUM-INFUSED SAUCE - 27€



WELLNESS LUXURY HOTEL

---

Réservation restaurant le Vista

Tél. +33 (0)4.22.73.22.09

[restaurant@lilyofthevalley.com](mailto:restaurant@lilyofthevalley.com)

Plage de Gigaro  
83420 La Croix-Valmer

[lilyofthevalley.com](http://lilyofthevalley.com)

---

 [@lilyofthevalleyhotel](https://www.instagram.com/lilyofthevalleyhotel)