



VISTA

L'AUTOMNE À TABLE

VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Les chefs de Lily of the Valley mettent à l'honneur les produits emblématiques de la saison : gibier à plumes, petit épeautre de Haute-Provence, légumes racines et fruits de fin d'été.

Chaque plat est subtilement mis en valeur par une sélection rigoureuse de vins, choisis pour accompagner la profondeur des saveurs automnales : une proposition fidèle à l'esprit de saison et à l'excellence du terroir.

Ce menu est proposé en plus de la carte habituelle

PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER À PLUMES, MESCLUN DE SALADE ET GIROLLES AU VINAIGRE - 34€

Vin rosé : 2021, Mas Jullien, AOC Languedoc - 15€

BÉCASSE DE MER, PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE CUISINÉ À LA MYRTE, JUS LIÉ AUX ABATS - 49€

Vin blanc : 2019, Domaine de Terrebrune BIO, AOC Bandol - 20€

LIÈVRE À LA ROYALE, CHAMPIGNONS DE SAISON ET COURGE MUSCADE - 65€

Vin rouge : 2015, Domaine de Terrebrune, AOC Bandol - 25€

POIRE POCHÉE À LA VANILLE TORRÉFIÉE, CROUSTILLANT ET GLACE AU SARRASIN - 23€

Vin blanc : 2021, Cauhapé «Ballet d'octobre», AOC Jurançon Moelleux - 12€

Menu - 158€ hors boissons

Vins - 70€

Accord mets & vins - 230€

*Les prix s'entendent TTC

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | vista@lilyofthevalley.com



VISTA

AUTUMN AT THE TABLE

FRIDAY, SEPTEMBER 26

The chefs at Lily of the Valley showcase the season's signature ingredients : feathered game, Haute-Provence ancient grains, root vegetables, and late-summer fruits. Each dish is thoughtfully enhanced by a carefully curated selection of wines, chosen to complement the depth of autumnal flavors, a menu true to the spirit of the season and the excellence of the terroir.

Our regular à la carte menu remains available alongside this special offering

GAME BIRD PIE, MESCLUN SALAD, PICKLED GIROLLE MUSHROOMS - 34€

Rosé wine : 2021, Mas Jullien, AOC Languedoc - €15

RED MULLET, HAUTE PROVENCE EINKORN COOKED

WITH MYRTLE, OFFAL JUS - 49€

White wine : 2019, Domaine de Terrebrune BIO, AOC Bandol - €20

HARE À LA ROYALE, SEASONAL MUSHROOMS, AND SQUASH - 65€

Red wine : 2015, Domaine de Terrebrune, AOC Bandol - €25

POACHED PEAR WITH TOASTED VANILLA, CRISP GARNISH,

AND BUCKWHEAT ICE-CREAM - 23€

White wine : 2021, Cauhapé «Ballet d'octobre», AOC Jurançon Moelleux - €12

Menu - €158 excluding beverages

Wine menu - €70

Food & wine pairing menu - €230

*All prices include VAT

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | vista@lilyofthevalley.com