



VISTA



DÎNER
DINNER



NOTRE PHILOSOPHIE OUR APPROACH

Nous avons à cœur de partager avec vous notre amour des terroirs de Provence. Les terroirs culinaires, les produits du terroir, le terroir de l'artisanat et des artisans qui le font. Qu'ils soient maraîchers, pêcheurs, safraniers, producteurs d'huile d'olive, tailleurs de pierre, verriers, céramistes, vigneron... Laissez-nous vous présenter leur savoir-faire et les richesses de notre région.

BIENVENUE AU VISTA & BIENVENUE EN PROVENCE !

We care deeply about sharing with you our love for the terroirs of Provence. Whether it's our local cuisine, regional products, local craftsmanship or the artisans who live here. They are market gardeners, fishermen, saffron producers, olive oil producers, stonemasons, glassmakers, ceramists, winegrowers... Let us introduce you to their expertise and the richness of our region.

WELCOME TO VISTA & WELCOME TO PROVENCE !

À GRIGNOTER

FRITES DE PANISSE - 14€
Chickpea fries

POUTARGUE MOELLEUSE SUR CROÛTONS - 23€
Soft bottarga on croutons

LA BOÎTE DE SARDINES, BEURRE DEMI-SEL ET PAIN GRILLÉ - 24€
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, PAN CON TOMATE - 49€
Jamón Iberico de Bellota, pan con tomate

ARTICHAUTS MARINÉS, TAPENADE PROVENÇALE - 18€
Marinated artichokes, Provençal tapenade

BEIGNETS DE CREVETTE, CONDIMENT COURGETTE ET MARJOLAINE - 26€
Shrimp fritters, zucchini and marjoram condiment

TARAMA À L'HUILE « EXCEPTION SAUVAGE », LÉGUMES CRUS, CROUSTILLANTS AU SEIGLE - 18€
Taramasalata with «Exception Sauvage» olive oil, raw vegetables, rye crackers

CHÈVRE FRAIS, FIGUE ET FEUILLE - 16€
Fresh goat's cheese, fig and leaf

 **GUACAMOLE DE BROCOLI, CHIPS DE POLENTA** - 16€
Broccoli guacamole, polenta chips

CAVIAR ROLL, AVOCAT ET SAUMON FUMÉ - 78€
Caviar roll, avocado and smoked salmon

CAVIAR PETROSSIAN 50 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199€
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

CAVIAR PETROSSIAN 125 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 495€
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream

ENTRÉES

 **SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET CITRON, HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE»** - 36€

Marinated amberjack, fennel, lemon, "Douce Méditerranée" olive oil

CEVICHE DE DORADE MARINÉE AU SOJA BLANC, CÉDRAT, AVOCAT BRÛLÉ ET RIZ SOUFFLÉ - 39€

Dorade ceviche marinated in white soy, citron, charred avocado, puffed rice

THON SUR THON ; MI-CUIT / SAUCE TONNATO, RAIFORT, SALADINE CROQUANTE - 39€

Tuna-on-tuna ; slightly seared / tonnato dressing, horseradish, salad crunch

SUBLIMEZ LES POISSONS CRUS D'UNE QUENELLE DE CAVIAR 20G - 62€

Enrich the raw fish with a quenelle of caviar 20g

ŒUF COULANT, POMME DE TERRE CONFITE ET MOUSSELINE,

JUS DE VOLAILLE, TRUFFE NOIRE - 59€

Soft egg, candied potato and mousseline, poultry jus, black truffle

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

DES JARDINS DE PROVENCE

 **VELOUTÉ DE COURGETTE ET FLEUR, BROUSSE DE BREBIS, CAPUCINE, PISTACHE, HUILE D'OLIVE MATURÉE** - 29€

Zucchini velouté and flower, soft ewe's cheese, nasturtium, pistachio, matured olive oil

 **SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES** - 30€

Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

 **MESCLUN MÊLÉ DE LÉGUMES CROQUANTS, FROMAGE DE CHÈVRE, FIGUE ET FRUITS SECS, CITRONNETTE À LA TAGÈTE** - 27€

Mesclun mixed with crudités, goat cheese, fig, nuts and seeds, lemon and marigold vinaigrette

 **SALADE DES CHEMINS DE PROVENCE, HOMARD BLEU JUSTE SAISI, SAUCE CORAILLÉE** - 98€

Provence country lane's salad, slightly roasted blue lobster, coral dressing

Une carte avec des options végétariennes et véganes supplémentaires est disponible sur demande.

A menu with additional vegetarian and vegan options is available on request.

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

PLATS

LES PETITS FARCIS PROVENÇAUX FAÇON LUCIEN TENDRET, RÂPÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ - 52€

Provençal vegetables with meat stuffing, the traditional way, grated summer truffle

PÂTES FRAÎCHES DE PETIT ÉPEAUTRE CUISINÉES À LA TRUFFE NOIRE,

BŒUF CECINA DE LEÓN ET JAUNE D'ŒUF CONFIT AU POIVRE - 62€

Spelt wheat fresh pasta, black truffle,

Cecina de León cured beef and pepper-flavored candied egg yolk

BLANC DE SAINT PIERRE GRILLÉ,

MIJOTÉ DE HARICOT COCO À LA MARSEILLAISE, PISTOU DE BASILIC - 66€

Grilled John Dory fillet, coco beans Marseille-style, basil pistou

VOLAILLE FERMÈRE ET LANGOUSTINE EN CUISSON DOUCE,

HARICOTS VERTS ET GIROLLES À L'ÉCHALOTE, POMMES FONDANTES, JUS BISQUÉ - 68€

Gently cooked free-range chicken and langoustines, green beans and girolles, shallot butter, soft potatoes, bisque-infused poultry jus

LES CLASSIQUES

FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE,

POMMES DAUPHINES À L'ESTRAGON - 68€

Fillet of beef flambéed in Cognac with pepper sauce, dauphine potatoes with tarragon



POISSON SAUVAGE GRILLÉ,

SAUCE VIERGE D'ÉTÉ AUX AMANDES, GARNITURE DU JOUR - 16€/100g

Grilled wild-caught fish, summer sauce vierge with almonds, side of the day

LANGOUSTE DE PAYS, EN SALADE CROQUANTE, LA QUEUE GRILLÉE,

PÂTES À LA BISQUE - 35€/100g

Local spiny lobster, in a crisp salad, the tail grilled, bisque pasta

ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARIETTE,

GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER) - 115€

Sisteron lamb shoulder braised with savory, side of the day (to share)

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFITURE DE TOMATE ET SALADE MÊLÉE - 22€

Selection of cheeses, tomato jam and mesclun salad

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40€

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR, FRAMBOISE - 40€ (20€ la part)

XXL éclair with Madagascar vanilla, raspberry (20€ person)

FRAISE AU JUS, BLANC EN NEIGE VAPOREUX, SORBET FRAISE TAGÈTE - 23€

Strawberries in their juice, egg white froth, strawberry and marigold sorbet

TIRAMISU MINUTE, ESPRESSO, ÉMULSION MASCARPONE, GLACE ARABICA - 22€

Instant Tiramisu, espresso, mascarpone emulsion, arabica ice-cream

PAVLOVA À LA RHUBARBE, CRÈME FONTAINEBLEAU, SORBET BASILIC VERT - 22€

Rhubarb pavlova, Fontainebleau cream, green basil sorbet

BISCUIT AU CHOCOLAT MOUSSEUX CHAUD ET GLACE AU LAIT - 23€

Light-as-air warm chocolate biscuit, fior di latte ice-cream

GLACES ET SORBETS MAISON - 18€

Homemade ice-creams and sorbets



LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES

Light and delicious options that come recommended by the chef

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.



WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro
83420 La Croix-Valmer
Tél +33 (0)4.22.73.22.00
hello@lilyofthevalley.com
lilyofthevalley.com

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