



—
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, vignerons... 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

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS - 16€
Gougères with ewe's milk cheese

BEIGNETS DE CREVETTE, MARJOLAINE, SAUCE AUX HERBES - 26€
Shrimp fritters, marjoram, herbs sauce

TZATZIKI, LÉGUMES CROQUANTS - 16€
Tzatziki, raw vegetables

CHÈVRE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE ET SAUCE - 16€
Fresh goat's cheese with olive oil and sage

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

FINES TARTELETTES AU CAVIAR, SAUMON FUMÉ - 79€
Delicate caviar tarts, 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

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

ENTRÉES

**TARTE À TOUTES LES TOMATES, ANCHOIS DE CANTABRIE,
OLIVE TAGGIASCHE, BASILIC** - 29€

Heirloom tomato tart, Cantabrian anchovies, Taggiasca olive and basil

 **SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE»** - 36€
Marinated amberjack, fennel and "Douce Méditerranée" olive oil

SALADE CÉSAR AU HOMARD, AVOCAT, ŒUF DE CAILLE ET PANCETTA - 98€
Caesar salad with lobster, avocado, quail egg, and pancetta

**TARTARE DE THON ROUGE AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, MANGUE,
PICKLES DE PIMENT ET NOISETTE DU PIÉMONT** - 42€
Bluefin tuna tartare with coconut milk, ginger, mango, pickled peppers, and Piedmont hazelnut

 **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.

JARDINS DE PROVENCE



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

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

**AUBERGINE GRILLÉE, CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES, ROQUETTE,
VINAIGRETTE AU MIEL DE GRIMAUD, TRUFFE D'ÉTÉ - 39€**

Grilled eggplant, fresh goat's cheese, arugula, vinaigrette with honey by Grimaud, summer truffle

**RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX GIROLLES, HARICOT VERT,
BURRATA FUMÉE, AMANDE FRAÎCHE - 42€**

Einkorn risotto with girolle mushrooms, French green bean, smoked burrata, fresh almonds

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.

PLÂTS

**OMELETTE À LA RABASSE « TRUFFE NOIRE », VIEUX COMTÉ,
MESCLUN AUX CHAPONS AILLÉS - 59€**

Black truffle omelet, aged Comté cheese, mesclun salad with garlic capons

COURGETTE ET FLEUR FARCIES FAÇON LUCIEN TENDRET, RÂPÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ - 49€

Traditional stuffed zucchini and flower, grated summer truffle

**LOTTE À LA MARSEILLAISE, FENOUIL, POIVRON,
SAFRAN ET POMMES GRENAILLES CUISINÉS ENSEMBLE - 56€**

Marseilles-style monkfish, fennel, pepper, saffron, and baby potatoes all cooked together

**VOLAILLE FERMIÈRE CUISINÉE À LA TRUFFE NOIRE,
POMME ANNA, ROUGETTE AU JUS DE RÔTI - 62€**

Free-range chicken with black truffle, Anna potatoes, red mullet with roast jus

LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE - 68€**

Fillet of beef with pepper sauce flambéed in cognac, mashed potatoes with shallots



**POISSON SAUVAGE GRILLÉ, SAUCE RAVIGOTE PROVENÇALE
PAR 100g, GARNITURE DU JOUR - 16€/100g**

Grilled wild fish, Provence ravigote sauce per 100g, side of the day

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARRIETTE,
GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER) - 115€**

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

**LANGOUSTE DE PAYS GRILLÉE, SAUCE RAVIGOTE PROVENÇALE,
GARNITURE DU JOUR - 31€ les 100g**

Grilled local spiny lobster, Provençal ravigote sauce, side of the day

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



VISTA

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFIT DE FENOUIL ET SALADES MÊLÉES - 22€

Selection of cheeses, fennel confit, mixed salads

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 39€

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL AU CHOCOLAT, GLACE AU CHOCOLAT (À PARTAGER) - 39€

XXL chocolate éclair, chocolate ice-cream (to share)

MILLE-FEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR - 22€

Mille-feuille dessert with Madagascar vanilla

FRAMBOISES AU JUS, SORBET À LA MÉLISSE - 23€

Raspberries in juice, lemon balm sorbet

CHOCOLAT ONCTUEUX ET MOUSSEUX, PRALINÉ ET GLACE AU SARRASIN - 22€

Creamy, foamy chocolate with buckwheat praline and ice-cream

SOUFFLÉ À LA MYRTILLE - 28€

Bilberry soufflé

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.



@lilyofthevalleyhotel