



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, 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 PANISSES - 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

TROUCHIA À LA NIÇOISE, ARTICHAUT ET BLETTE - 18€
Niçoise-style trouchia omelet with artichoke and chard

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

 **HOUMOUS DE LENTILLES VERTES À L'OLIVE, SARRIETTE ET LÉGUMES CRUS** - 16€
Green lentil hummus with olives, savory and crunchy vegetables

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

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

CAVIAR ROLL, AVOCAT ET SAUMON FUMÉ - 98€
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

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

ENTRÉES



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

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

BURRATA DES POUILLES, BROCOLIS GRILLÉS ET MARINÉS, SARDINES FUMÉES - 31€

Burrata di Puglia, grilled and marinated broccoli, smoked sardines



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

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

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

Dorade ceviche marinated in soy and citron, charred avocado, rice soufflé

SUBLIMEZ LES POISSONS CRUS D'UNE QUENELLE DE CAVIAR PETROSSIAN 20G - 72€

Enrich the raw fish with a quenelle of Petrossian caviar 20g



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 JEUNES LÉGUMES VERTS, PETITS POIS,
BROSSE DE CHÈVRE ET CAPUCINE, HUILE D'OLIVE NOIRE MATURÉE - 29€**

Velouté of baby green vegetables, peas, goat's cheese and nasturtium, matured black olive oil

**ASPERGES VERTES DE PROVENCE AU NATUREL, CONDIMENT PISTACHE ET AGRUME,
SAUCE HOLLANDAISE À L'HUILE «EXCEPTION SAUVAGE» - 36€**

Simply prepared green Provence asparagus, pistachio and citrus seasoning,
Hollandaise sauce with "Exception Sauvage" oil



**JEUNES POIREAUX ET ASPERGES BLANCHES FONDANTS, ŒUF DE CAILLE MIMOSA,
POUTARGUE DE MARTIGUES ET SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT - 31€**

Young leeks and tender white asparagus, deviled quail egg with bottarga from Martigues
and a light horseradish sauce

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.





VISTA

PLÂTS

**OMELETTE AUX MORILLES ET AUX ASPERGES VERTES,
SABAYON AU VIN JAUNE ET VIEUX COMTÉ, MESCLUN AUX CHAPONS AILLÉS** - 42€

Omelet with morels and green asparagus, Vin Jaune and aged Comté cheese sabayon,
mesclun salad with garlic capons

**ARTICHAUT VIOLET À LA BARIGOULE, POULPE GRILLÉ À LA BRAISE,
CONDIMENT CÂPRES ET MARJOLAINE** - 42€

Purple artichoke à la barigoule, grilled octopus, caper and marjoram seasoning

**FILET DE SOLE DOUCEMENT CUIT, LÉGUMES PRIMEURS AUX COQUILLAGES,
ŒUF DE TRUITE FUMÉ** - 56€

Gently-cooked fillet of sole, spring vegetables with shellfish, smoked trout roe

**VOL AU VENT DE LANGOUSTINES, ÉPINARDS ET MORILLES AU JUS,
SAUCE BISQUE À PEINE CRÉMÉE** - 78€

Langoustine vol au vent, spinach and morels in a jus, lightly creamed bisque

**VOLAILE FERMIERE RÔTIE AUX HERBETTES DE PROVENCE, OIGNON NOUVEAU FARCI,
GNOCCHIS VERTS DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT AU THYM** - 49€

Roast free-range chicken with Provençal herbs,
stuffed spring onion, green potato gnocchi, thyme-infused jus

LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC,
POMMES DAUPHINES À L'AIL DES OURS** - 68€

Fillet of beef flambéed in Cognac with pepper sauce, potato dauphine with wild garlic

 **POISSON SAUVAGE GRILLÉ,
SAUCE VIERGE PRINTANIÈRE AUX AMANDES, GARNITURE DU JOUR** - 16€/100g

Grilled wild-caught fish, spring sauce vierge with almonds, 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)

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



@lilyofthevalleyhotel



VISTA

FROMAGES

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

Selection of cheeses, tomato jelly, and mixed salad

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40€

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR (À PARTAGER) - 40€

XXL éclair with Madagascan Vanilla (to share)

FRAISE AU JUS, HUILE D'OLIVE MAS DES BARRES ET SORBET FRAISE - 23€

Strawberrie in juice, Mas des Barres olive oil, and strawberry sorbet

CÉRÉALES TOASTÉES, SABLÉ À L'AVOINE, NUAGE ET GLACE AU PETIT ÉPEAUTRE - 22€

Toasted grains, oat cookie, emulsion, and einkorn ice-cream

MYRTILLE ET CITRON EN FINE MERINGUE, SORBET À LA VERVEINE - 22€

Bilberry and lemon in a delicate meringue, verbenas sorbet

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

Light-as-air warm chocolate cookie, 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.



@lilyofthevalleyhotel