



VISTA

SAVEURS PRINTANIÈRES & VÉGÉTALES

VENDREDI 20 MARS 2026

Pour célébrer l'arrivée du printemps, les Chefs de Lily of the Valley ont imaginé un menu végétal et végétarien : une symphonie de fraîcheurs et de couleurs qui met à l'honneur les produits de saison. Un accord avec une sélection de boissons sans alcool sera proposé pour une expérience gastronomique tout en légèreté.

Ce menu est proposé en plus de la carte habituelle

LES TARTELETTES AU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE ET CONDIMENTS PILÉS

Cocktail : Virgin Almond Mule 18cl - 18€

Amaretto Adriatico sans alcool, jus de citron vert, jus d'abricot, Schweppes Sélection Hibiscus

SOUPE FROIDE DE PETITS POIS, LÉGUMES PRIMEURS TRUFFÉS

Vin Rouge sans alcool : Petit Béret - 12€

ASPERGES DE PROVENCE GRILLÉES, SABAYON SAFRAN ET CAPUCINE, AIL NOIR

Vin sans alcool : French Bloom Extra- 18€

RAVIOLI D'HERBES PRINTANIÈRES À LA BROUSSE, BOUILLON D'ORTIE ET CÉDRAT

Giulia Provençal sans alcool - 18€

ARTICHAUTS VIOLETS À LA JUIVE, SAUCE ROQUETTE/MYRTE ET BOUILLON GOÛTEUX AUX OLIVES

Bière Goxoa sans alcool - 11€

FRAISES AU JUS, FONTAINEBLEAU DE FROMAGE BLANC MIELLÉ ET OXALYS

Virgin Sweet Mezcalada - 18€

CHOCOLAT ET SARRASIN

Infusion maison aux épines de pin et agrumes - 10€

Menu - 125€ hors boissons

Menu accord mets & boissons - 195€

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

Hôtel Lily of the Valley

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



VISTA

SPRING FLAVORS & GREEN NOTES

FRIDAY, MARCH 20, 2026

To celebrate the arrival of spring, the chefs at Lily of the Valley have crafted a plant-based and vegetarian menu: a symphony of freshness and color that highlights seasonal produce. A pairing with a selection of non-alcoholic beverages will be offered for a gastronomic experience that remains light and refreshing.

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

HAUTE-PROVENCE EINKORN TARTLETS AND CRUSHED SEASONING

Cocktail : ALMOND MULE 18cl - €18

Amaretto Adriatico (alcohol-free), lime juice, apricot juice, Schweppes Selection Hibiscus

CHILLED PEA SOUP, EARLY SPRING VEGETABLES WITH TRUFFLE

Red wine: Petit Béret (alcohol-free) - €12

GRILLED PROVENCE ASPARAGUS, SAFFRON AND NASTURTIUM SABAYON, BLACK GARLIC

Wine: French Bloom Extra-Brut (alcohol-free) - €18

RAVIOLI WITH SPRING HERBS AND BROUSSE CHEESE, NETTLE AND CITRON BROTH

Giulia Provencal (alcohol-free) - €18

DEEP-FRIED PURPLE ARTICHOKES, ARUGULA AND MYRTLE SAUCE, RICH BROTH WITH OLIVES

Bière Goxoa (alcohol-free) - €11

STRAWBERRIES IN JUICE, FONTAINEBLEAU CHEESE WITH HONEY AND WOOD SORREL

Virgin sweet Mexcalade - €18

CHOCOLATE AND BUCKWHEAT

Home-made infusion of pine needles and citrus fruits - €10

Menu - €125 excluding beverages

Food & beverages pairing menu - €195

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

Hôtel Lily of the Valley

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