



VISTA

SAINT-VALENTIN

SAMEDI 14 FÉVRIER

Le 14 février, les chefs de Lily of the Valley célèbrent la Saint-Valentin avec une proposition aussi raffinée que généreuse.

Dans le confort chaleureux de la salle, au coin du feu de cheminée, les chefs signent un menu qui célèbre la complicité, à savourer à deux.

Produits d'exception, accords subtils, service attentionné : chaque détail contribue à faire de cette soirée un moment à part.

Menu unique proposé à la place de notre carte habituelle

LES AMUSE-BOUCHES TRUFFE ET CAVIAR

SALADES D'HIVER RELEVÉES D'UN PESTO TRUFFÉ,

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES, VINAIGRETTE TIÈDE À LA NOIX

Vin Blanc : 2018, Domaine Thibert « Les Longeays », AOC Pouilly-Vinzelles - 25€

OU

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR, CÂPRES, DOUCETTE ET CROÛTONS BLONDS

Champagne : Frères Mignon, AOC Champagne Blanc de Blancs - 35€

VOLAILE FERMIÈRE AUX TRUFFES NOIRES, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE,

ÉPINARDS, SAUCE POULETTE ET JUS CORSÉ TRUFFÉ

Vin Rouge : 2017, Domaine Chevalier & Fils « Le Rognet », AOC Corton Grand Cru - 55€

OU

LIEU JAUNE CUIT DOUCEMENT, BLANQUETTE DE LÉGUMES DE SAISON AUX COQUILLAGES ET CAVIAR

Vin Blanc : 2021, Domaine Vincent Gaudry « Pour Vous », AOC Sancerre - 50€

FRUITS EXOTIQUES, CROUSTILLANT À LA NOIX DE COCO, CITRON CAVIAR ET SORBET AU GINGEMBRE

Vin : Henri Giraud « Ratafia Solera 19-90 », AOC Ratafia - 30€

OU

BISCUIT MOUSSEUX AU CHOCOLAT, CROUSTILLANT AU GRUÉ, ET TRUFFE NOIRE

Vin Rouge : 1985, Mas Amiel, AOC Maury - 25€

Menu - 198€ hors boissons

Menu accord mets & vins - 308€

*Les prix s'entendent TTC

Hôtel Lily of the Valley

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



VISTA

VALENTINE'S DAY MENU

SATURDAY, FEBRUARY 14, 2026

On February 14, the chefs at Lily of the Valley celebrate Valentine's Day with a menu that is as refined as it is generous.

In the warm comfort of the dining room, by the fireplace, the chefs have crafted a menu designed to celebrate togetherness, a culinary experience to be shared. Exceptional ingredients, subtle pairings, attentive service: every detail is thoughtfully curated to make this evening truly special.

This exclusive menu replaces our usual à la carte offering

TRUFFLE AND CAVIAR AMUSES-BOUCHES

WINTER SALAD SERVED WITH TRUFFLE PESTO, GRILLED SCALLOPS, WARM WALNUT VINAIGRETTE

White wine: 2018, Domaine Thibert Les Longeays, AOC Pouilly-Vinzelles - €25

or

SCALLOP CARPACCIO WITH CAVIAR, CAPERS, DOUCETTE LEAVES, AND CROUTONS

Champagne: Frères Mignon, AOC Champagne Blanc de Blancs - €35

CHICKEN WITH BLACK TRUFFLE, POTATO GNOCCHI, SPINACH, POULETTE SAUCE, AND A HEARTY, TRUFFLE-INFUSED JUS

Red wine: 2017, Domaine Chevalier Père & Fils Le Rognet, AOC Corton Grand Cru - €55

or

SLOW-COOKED POLLACK, STEW OF SEASONAL VEGETABLES WITH SHELLFISH AND CAVIAR

White wine: 2021, Domaine Vincent Gaudry Pour Vous, AOC Sancerre - €50

TROPICAL FRUIT, COCONUT CRISP, LEMON CAVIAR, AND GINGER SORBET

Henri Giraud Ratafia Solera 19-90, AOC Ratafia - €30

or

LIGHT-AS-AIR CHOCOLATE COOKIE, CRISPY COCOA NIBS, BLACK TRUFFLE

Red wine: 1985, Mas Amiel, AOC Maury - €25

Menu - €198 excluding beverages

Food & Wine Pairing Menu - €308

**All prices include VAT*

Hôtel Lily of the Valley

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