



**VISTA**

# SAVEURS BOURGUIGNONNES EXCELLENCE ET TRADITION

**VENDREDI 17 JANVIER**

Le Chef Vincent Maillard, originaire de Bourgogne, propose un menu autour des grands classiques de la région alliés à une sélection de vins issus de ce terroir exceptionnel. Ce dîner aux accents traditionnels est une invitation à partager un moment chaleureux confortablement installé au Vista, à proximité du crépitement des cheminées.

**Menu** - 105€ Hors boissons  
**Forfait vins** - 75€  
**Menu accord mets & vins** - 180€

## ENTRÉE FROIDE

**Escargot de Bourgogne au bouillon d'ail doux,  
persil et brioche toastée - 31€**

*Domaine Carrette «Aux Charmes» AOC Pouilly Fuissé 2022 blanc - 15€*

## ENTRÉE CHAUDE

**Œufs en meurette, champignons sauvages et croûtons blonds - 29€**

*Domaine Matrot «Vieilles Vignes» AOC Maranges 2021 rouge - 15€*

## PLAT

**Poulet « Gaston Gérard », pommes de terre et carottes fondantes - 36€**

*Domaine Clerget AOC Chambolle Musigny 2021 rouge - 25€*

## FROMAGE

**Epoisses AOP, pain au levain, fruits secs et salades mêlées - 12€**

*Domaine Louis Boillot «Les Grands Poisots» AOC Volnay rouge 2017 - 25€*

## DESSERT

**Poire pochée au pinot noir, pain d'épices,  
sorbet betterave et badiane - 22€**

*Marc de Chambertin Domaine Trapet - 4cl 30€ - 2cl 15€*

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | [vista@lilyofthevalley.com](mailto:vista@lilyofthevalley.com)