LILY OF THE VALLEY

VISTA

VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026

DÎNER BOUILLABAISSE

AVEC LE CHEF BENJAMIN MATHIEU, CHAMPION DU MONDE DE LA BOUILLABAISSE 2026
ET LES VINS DU DOMAINE DU CLOS CANARELLI

AMUSE-BOUCHE À PARTAGER

Petites seiches en persillade comme on l'aime à Marseille

Rosé « Clos Canarelli » 2023 BIO - AOC Corse Figari - 13€

ENTRÉE

Crudo de sériole de Méditerranée et poutargue, langue d'oursin, caviar

Blanc « Clos Canarelli » 2014 BIO - AOC Corse Figari - 18€

BOUILLABAISSE DE TRADITION

Championne de France 2025 et championne du monde 2026

Pommes de terre safranées, rouille et croûtons de pain frottés à l'ail

Blanc « Rena » 2023 - Vin de France - 21€

Rouge « Alta Rocca » 2022 BIO - AOC Corse Figari - 20€

DESSERT AUX ACCENTS DU SUD

Glace au Calisson, crème légère à la fleur d'oranger,
madeleine à l'huile d'olive des Baux-de-Provence

Rouge "Aleatico Tardif" 2023 – Vin de France - 16€

HOMMAGE À L'APÉRITIF MARSEILLAIS

Sorbet Ricard, praliné cacahuète, chouchou

Menu hors boissons : 139€ par personne (servi à l'ensemble de la table)
Un accord mets et vins imaginé autour des cuvées du domaine du clos Canarelli : 80€

*Les prix s'entendent TTC

LILY OF THE VALLEY

VISTA

FRIDAY 6 NOVEMBER 2026

BOUILLABAISSE DINNER

WITH CHEF BENJAMIN MATHIEU, 2026 WORLD CHAMPION OF BOUILLABAISSE
AND THE WINES FROM DOMAINE DU CLOS CANARELLI

AMUSE-BOUCHES TO SHARE

Marseille-style garlic and parsley squid

Rosé « Clos Canarelli » 2023 BIO - AOC Corse Figari - €13

STARTER

Mediterranean amberjack crudo with bottarga, sea urchin tongue and caviar

Blanc « Clos Canarelli » 2014 BIO - AOC Corse Figari - €18

TRADITIONAL BOUILLABAISSE

2025 French Champion and 2026 World Champion

Saffron potatoes, rouille sauce and garlic-rubbed croutons

Blanc « Rena » 2023 - Vin de France - €21

Rouge « Alta Rocca » 2022 BIO - AOC Corse Figari - €20

A TASTE OF THE SOUTH OF FRANCE FOR THE DESSERT

Calisson ice-cream, light orange blossom cream,
Baux-de-Provence olive oil Madeleine

Rouge "Aleatico Tardif" 2023 – Vin de France - €16

A TRIBUTE TO THE MARSEILLE APERITIF

Ricard sorber, peanut praline, caramelised peanuts

Menu excluding drinks: €139 per person (served to the entire table)
A food and wine pairing featuring the wines of Domaine du Clos Canarelli: €80

*All prices include VAT