



VISTA — DÉJEUNERS D'ÉTÉ —

Loin du tumulte estival, à l'ombre des canisses, un vent frais vient souffler sur le Vista. Les déjeuners d'été vous proposent l'alliance de plats classiques, frais et goûteux à l'élégance d'un service à la française

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**



VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

À GRIGNOTER

Frites de panisses - 13€

Poutargue moelleuse sur croûtons - 22€

La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé - 24€

Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€

Gougères à la tomme de brebis - 16€

Friture d'anchois et rastègues, sauce aïoli - 22€

Thoïonade provençale, légumes croquants - 19€

Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'aï - 16€

Guacamole de brocoli, chips de polenta - 15€

Fines tartelettes au caviar, gribiche d'artichaut - 79€

Caviar Petrossian 50 g, blinis et crème fraîche - 199€

Caviar Petrossian 125 g, blinis et crème fraîche - 495€

LES CRUS

Sériole marinée, fenouil et huile d'olive

«Douce Méditerranée» - 36€

Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût,
mesclun et frites - 62€

Ceviche de thon rouge, avocat, gingembre et caviar - 159€

LES SALADES

Salade César, poitrine volaille grillée,
pancetta et parmesan - 33€

Salade Lily, quinoa, légumes de saison
et condiment aux herbes - 30€

Burrata des Pouilles, courge marinée, raisin,
praliné de graines - 29€

Salade de roquette, artichaut, girofle et figue, chèvre
frais de Collobrières, vinaigrette truffée - 39€

Homard, mayonnaise coraillée, céleri en rémoulade,
estragon, poire et noix - 98€

LES SANDWICHS

Club sandwich LOTV, frites - 36€

Volaille rôtie, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise

Vista Burger, frites - 37€

*Bœuf, cheddar, bacon, salade, oignon, pickles,
sauce moutarde*

Large blini au blé noir, fromage frais - 43€

Œuf poché, saumon fumé



VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

LES PLATS

Risotto de petit épeautre de Haute-Provence,
champignons au beurre d'herbes, seiche et guanciale - 46€

Gnocchis de courge au safran, bleu de chèvre,
sauge croustillante - 39€

Ventrèche de thon poêlée, sauce diable, caviar d'aubergines
et pommes gaufrettes - 46€

Volaille fermière, sauce Albufera,
oignon doux des Cévennes farci - 49€

LES CLASSIQUES

Poissons sauvages grillés, sauce ravigote
provençale, garniture du jour - 16€/100g

Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la
sarriette, garniture du jour (à partager) -
112€

Filet de bœuf sauce poivre, flambé au
cognac, pommes Mireille - 68€

LES GARNITURES

Pomme purée - 12€

Frites - 12€

Mesclun de salade - 12€

Garniture du jour - 15€

Légumes de Provence - 15€

Salade mixte - 15€

LES FROMAGES & LES DESSERTS

LES GLACÉS

Vacherin aux fruits rouges - 21€

Chocolat liégeois - 21€

Sundae au caramel et cacahuètes - 21€

Colonel meringué, vodka Grey Goose Altius - 28€

FRUITS GIVRÉS

Ananas Victoria - 32€

Fruit de la passion - 22€

LES CLASSIQUES

Sélection de fromages, servi avec confit
de fenouil et salade mêlée - 22€

La dame blanche (à partager) - 39€

Éclair XXL à la vanille et noix de pécan,
glace au caramel (à partager) - 39€

Mille-feuille à la vanille de Madagascar - 21€

Assiette de fruits rouges, chantilly - 27€

*Les prix s'entendent TTC



WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro
83420 La Croix-Valmer
Tél +33 (0)4.22.73.22.00
hello@lilyofthevalley.com
lilyofthevalley.com

 @lilyofthevalleyhotel