



WELLNESS LUXURY HOTEL

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

 @lilyofthevalleyhotel



VISTA — DÉJEUNERS D'ÉTÉ —

Le Vista célèbre l'été avec ses déjeuners ensoleillés.
Face à la mer ou à l'abri de la chaleur, les assiettes se dévoilent
dans un ballet de couleurs et de saveurs, sublimées par l'élégance
d'un service à la française et la douceur d'une brise
estivale. Une parenthèse lumineuse, à savourer dans la chaleur
joyeuse de la saison.

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**



VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

À GRIGNOTER

Frites de panisse - 14€

Poutargue moelleuse sur croûtons - 23€

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

Jambon ibérique de Bellota, pan con tomate - 49€

Artichauts marinés, tapenade provençale - 18€

Beignets de crevette, condiment courgette
et marjolaine - 26€

Tarama à l'huile "Exception Sauvage", légumes crus,
croustillants au seigle - 18€

Chèvre frais, figue et feuille - 16€

Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€

Caviar roll, avocat et saumon fumé - 78€

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

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

LES CRUS

Sériole marinée, fenouil et citron,
huile «Douce Méditerranée» - 36€

Ceviche de dorade marinée au soja blanc, cédrat,
avocat brûlé et riz soufflé - 39€

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

Sublimez votre plat d'une quenelle de caviar 20 g - 62€

*Les prix s'entendent TTC

LES ENTRÉES

Velouté de courgette et fleur, brousse de brebis,
capucine, pistache, huile d'olive maturée - 29€

Burrata des Pouilles, nuances de tomates d'été,
anchois fumé, basilic - 29€

Saumon fumé d'Écosse, crème fraîche,
blinis et citron - 38€

Thon-sur-thon ; mi-cuit / sauce tonnato, raifort,
saladine croquante - 39€

Œuf coulant, pomme de terre confite et mousseline,
jus de volaille, truffe noire - 59€

LES SALADES

Mesclun mêlé de légumes croquants,
fromage de chèvre, figue et fruits secs,
citronnette à la tagète - 27€

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

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

Salade des chemins de Provence,
homard bleu juste saisi, sauce coraillée - 98€

LES SANDWICHS

Club sandwich, frites - 36€

Volaille, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise

Vista Burger, frites - 37€

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



VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

LES PLATS

Les petits farcis provençaux façon Lucien Tendret,
râpée de truffe d'été - 52€

Pâtes fraîches de petit épeautre cuisinées à la truffe noire,
bœuf Cecina de León et jaune d'œuf confit au poivre - 62€

Volaille fermière et langoustine en cuisson douce, haricots verts
et girolles à l'échalote, pommes fondantes, jus bisqué - 68€

LES GARNITURES

Garniture du jour - 15€

Pomme purée - 12€

Pomme purée à la truffe noire - 35€

Frites - 12€

LES FROMAGES & LES DESSERTS

Sélection de fromages, servi avec confit de fenouil et salades mêlées - 22€

LES COUPES GLACÉES DE L'ÉTÉ

Café liégeois - 23€

Colonel - 22€

Sundae Caramel beurre salé, cacahuètes - 22€

Vacherin aux fruits rouges - 23€

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac,
pommes Dauphines à l'estragon - 68€

Poissons sauvages grillés, sauce vierge d'été
aux amandes, garniture du jour - 16€/100g

Langouste de pays, en salade croquante,
la queue grillée, pâtes à la bisque - 35€/100g

Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette
(à partager), garniture du jour - 115€

Riz de Camargue - 12€

Mesclun de salade - 12€

Salade mixte - 15€

Légumes de Provence - 15€

LES CLASSIQUES

La dame blanche (à partager) - 40€

Éclair XXL à la vanille de Madagascar, framboise - 40€

Biscuit au chocolat mousseux chaud et glace au lait - 23€

Assiette de fruits de saison - 19€

Glaces et sorbets maison - 18€

*Les prix s'entendent TTC