



WELLNESS LUXURY HOTEL

—  
31

DÉCEMBRE

—



À l'occasion du réveillon de la Saint-Sylvestre, les chefs de Lily of the Valley vous feront voyager à travers les époques avec un menu mettant la gastronomie française à l'honneur. Dans l'ambiance chaleureuse du Vista, ce dîner unique sera accompagné d'un groupe de musique reprenant les classiques du répertoire musical français et d'animations festives pour vous faire (re)découvrir l'héritage culinaire français.

On the occasion of New Year's Eve, the chefs at Lily of the Valley will take you on a journey through time with a menu celebrating French gastronomy. In the warm ambiance of Vista, this unique dinner will be accompanied by a live band performing classics from the French musical repertoire and festive entertainment to (re)discover the rich culinary heritage of France. Cheers to a magical evening and a festive New Year's Eve at Lily of the Valley !

**Conditions de réservation et d'annulation :**

Une empreinte bancaire d'un montant de 200€ par personne sera demandé pour toutes réservations.  
Un remboursement sera accordé pour toute annulation 72h avant l'évènement.

**Reservation and cancellation policy:**

A bank authorization of €200 per person will be required for all reservations.  
A refund will be granted for any cancellations made 72 hours before the event.

31 DÉCEMBRE 2024

## SAINT SYLVESTRE

Menu à 410€ par personne hors boissons

### LES MISES EN BOUCHE DE LA SAINT-SYLVESTRE SERVIES POUR L'APÉRITIF

Croque Monte Cristo  
Œuf mimosa aux demoiselles de Rochefort  
Brioche au foie gras et gelée de porto

### EN ENTRÉE

Les noix de Saint-Jacques rafraîchies, délicate vichyssoise Dubarry au caviar osciètre

### LE POISSON ET CRUSTACÉ

Jalousie de sole et homard, salpicon truffé, sauce à la fine de champagne

### LE TROU NORMAND

### LA VOLAILLE

Pithiviers de poularde Régence, garniture Cardinal et sauce Périgueux

### LE FROMAGE

Les fromages de France, mesclun de salade

### LE DESSERT

Fruits célestes et biscuits roses de Reims, granité au champagne et fontainebleau

### LES GOURMANDISES

Les gâteaux français de tradition

DECEMBER 31<sup>ST</sup> 2024

## NEW YEAR'S EVE

Menu priced at €410 per person excluding drinks

### NEW YEAR'S EVE APPETIZERS

Croque Monte Cristo  
*Demoiselles de Rochefort* deviled eggs  
Brioche with foie gras and port jelly

### STARTER

Chilled scallops, delicate Dubarry Vichyssoise soup with oscietra caviar

### FISH AND SHELLFISH

Sole and lobster in pastry, truffle-infused medley of vegetables, Fine de Champagne cognac sauce

### LE TROU NORMAND - PAUSE BETWEEN COURSES -

### POULTRY

Pullet Régence pithiviers, cardinal garniture and Périgueux sauce

### CHEESE

French cheeses, mixed salad greens

### DESSERT

Delectable fruits and roses de Reims cookies, Champagne granité and fontainebleau

### SWEET TREATS

Traditional French cakes



WELLNESS LUXURY HOTEL



Réservation

Tél. +33 (0)4.22.73.22.09

[vista@lilyofthevalley.com](mailto:vista@lilyofthevalley.com)

Plage de Gigaro

83420 La Croix-Valmer

[lilyofthevalley.com](http://lilyofthevalley.com)



 [@lilyofthevalleyhotel](https://www.instagram.com/lilyofthevalleyhotel)