



VISTA

BALADE EN BORDELAIS

JEUDI 15 MAI

Inspirés par les richesses du terroir bordelais, les Chefs de Lily of the Valley ont imaginé un dîner mêlant saveurs traditionnelles et touches de modernité. Sublimé par un accord mets et vins de la région bordelaise, ce dîner est une invitation à partager un moment chaleureux au Vista.

**ASPERGE BLANCHE GRILLÉE, CONDIMENT DE SALICORNE
ET PISTACHES TORRÉFIÉES - 33€**

Vin blanc : 2019, Château Peyrat, AOC Pessac-Léognan - 15€

**TRONÇON DE TURBOT CUIT DOUCEMENT, CROQUETTE DE PIED DE COCHON,
HUÎTRE POCHÉE, CHAMPIGNON ET JUS D'UN RÔTI AU THYM - 64€**

Vin rouge : 2000, Château Dugay, AOC Saint-Emilion, 25€

**FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS, CAROTTE FONDANTE,
POMME DE TERRE FUMÉE ET SAUCE BORDELAISE - 72€**

Vin rouge : 2000, Château Cantemerle, AOC Haut-Médoc - 35€

JUBILÉ DE CERISE, BISCUIT À L'AMANDE ET GLACE VANILLE-SAFRAN - 25€

Vin blanc : 1998, Château de Fargues, AOC Sauternes, 20€

Menu accord mets & vins - 232€

Menu - 142€ hors boissons

Vins - 90€

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | vista@lilyofthevalley.com