



VISTA

SAVEURS BOURGUIGNONNES EXCELLENCE ET TRADITION

VENDREDI 17 JANVIER

Le Chef Vincent Maillard, originaire de Bourgogne, propose un menu autour des grands classiques de la région alliés à une sélection de vins issus de ce terroir exceptionnel. Ce dîner aux accents traditionnels est une invitation à partager un moment chaleureux confortablement installé au Vista, à proximité du crépitement des cheminées.

Menu - 105€ Hors boissons

Vins - 75€

Menu accord mets & vins - 180€

ENTRÉE FROIDE

**Escargots de Bourgogne au bouillon d'ail doux,
persil et brioche toastée - 31€**

Domaine Carrette «Aux Charmes» AOC Pouilly Fuissé 2022 blanc - 15€

ENTRÉE CHAUDE

Œufs en meurette, champignons sauvages et croûtons blonds - 29€

Domaine Matrot «Vieilles Vignes» AOC Maranges 2021 rouge - 15€

PLAT

Poulet « Gaston Gérard », pommes de terre et carottes fondantes - 36€

Domaine Clerget AOC Chambolle Musigny 2021 rouge - 25€

FROMAGE

Epoisses AOP, pain au levain, fruits secs et salades mêlées - 12€

Domaine Louis Boillot «Les Grands Poisots» AOC Volnay rouge 2017 - 25€

DESSERT

**Poire pochée au pinot noir, pain d'épices,
sorbet betterave et badiane - 22€**

Marc de Chambertin Domaine Trapet - 4cl 30€ - 2cl 15€

Hôtel Lily of the Valley

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



VISTA

FLAVORS OF BURGUNDY EXCELLENCE AND TRADITION

FRIDAY, JANUARY 17TH

Head chef Vincent Maillard, who hails from Burgundy, has crafted a menu around some of the great classics from the region, complemented by a selection of wines from this exceptional terroir. Infused with traditional elements, this dinner invites you to savor delicious flavors alongside Vista's warm, comfortable atmosphere and crackling fires.

Menu - €105 excluding beverages

Wines - €75

Food & wine pairing menu - €180

COLD STARTER

**Burgundy snails in a light garlic broth,
parsley and toasted brioche - €31**

Domaine Carrette «Aux Charmes» AOC Pouilly Fuissé 2022 blanc - €15

HOT STARTER

Poached eggs, wild mushrooms and croûtons - €29

Domaine Matrot «Vieilles Vignes» AOC Maranges 2021 rouge - €15

MAIN COURSE

«Gaston Gérard» chicken, potato and carrot mash - €36

Domaine Clerget AOC Chambolle Musigny 2021 rouge - €25

CHEESE

**Epoisses AOP cheese, sourdough bread, dried fruit,
mixed salad - €12**

Domaine Louis Boillot «Les Grands Poisots» AOC Volnay rouge 2017 - €25

DESSERT

**Pear poached in pinot noir, gingerbread,
beet sorbet and star anise - 22€**

Marc de Chambertin Domaine Trapet - 4cl €30 - 2cl €15

Hôtel Lily of the Valley

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