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€

Gougères à la tomme de brebis- 16€

Beignets de crevette, marjolaine, sauce aux herbes - 26€

Tzatzíki, légumes croquants - 16€

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

Guacamole de brocoli, chips de polenta - 16€

Fines tartelettes au caviar, saumon fumé - 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 pommes frites façon grand-mère - 62€

Tartare de thon rouge au lait de coco, gingembre,
mangue, pickles de piment et noisette du Piémont - 42€

LES ENTRÉES

Cèpes panés, chèvre frais de Collobrières, figue noire
et roquette, vinaigrette au miel de Grimaud - 36€

Tomates et burrata des Pouilles, cébette,
pistou de basilic - 29€

Saumon fumé, crème fraîche et citron - 38€

LES SALADES

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

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

Salade César au homard grillé, avocat,
œuf de caille, pancetta et parmesan - 98€

LES SANDWICHS

Club sandwich, frites - 36€
Volaille rôtie, bacon, tomate, oeuf, salade, mayonnaise

Vista Burger, frites - 37€
Bœuf, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, pickles, sauce moutarde

Tarte à toutes les tomates - 29€
Anchois de Cantabrie, olives taggiasche, basilic

*Les prix s'entendent TTC

VISTA

DÉJEUNERS D'ÉTÉ

LES PLATS

Œuf coulant, gnocchi de pomme de terre et champignon au beurre d'herbes, sabayon au vieux parmesan - 39€

Risotto de petit épeautre à l'artichaut, burrata fumée, marjolaine et amande torréfiée - 39€

Courgette et fleur farcie façon Lucien Tendret, jus de volaille truffé - 49€

Volaille fermière façon Rossini, pomme Anna et foie gras poêlé, tombée d'épinard - 62€

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf sauce au poivre, flambé au cognac, mousseline de pommes de terre à l'échalote - 68€

Poisson sauvage grillé, sauce ravigote provençale, garniture du jour - 16€/100g

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

Langouste de pays grillée, sauce ravigote provençale, garniture du jour - 31€/100g

LES GARNITURES

Pomme purée - 12€
Frites - 12€
Garniture du jour - 15€
Mesclun de salade - 12€
Salade mixte - 15€
Légumes de Provence - 15€

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

LES COUPES GLACÉES DE L'ÉTÉ

Fraise Melba - 21€
Chocolat Liégeois - 21€
Stracciatella, sauce chocolat et cookies - 21€
Vacherin exotique - 21€

LES CLASSIQUES

La dame blanche (à partager) - 39€
Éclair XXL au caramel, glace fleur de lait (20€ la part) - 39€
Mille-feuille à la vanille de Madagascar - 22€
Assiette de fraises, chantilly - 27€
Beaux morceaux de pêche flambés au Cointreau - 23€

*Les prix s'entendent TTC

LILY OF THE VALLEY

WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro
83420 La Croix-Valmer

Tél +33 (0)4.22.73.22.00

hello@lilyofthevalley.com

lilyofthevalley.com

@lilyofthevalleyhotel