



—  
**DÎNER**  
DINNER  
—



—  
**NOTRE PHILOSOPHIE**  
OUR APPROACH  
—

Nous avons à cœur de partager avec vous notre amour des terroirs de Provence. Les terroirs culinaires, les produits du terroir, le terroir de l'artisanat et des artisans qui le font. Qu'ils soient maraîchers, pêcheurs, safraniers, producteurs d'huile d'olive, tailleurs de pierre, verriers, céramistes, vignerons... Laissez-nous vous présenter leur savoir-faire et les richesses de notre région.

**BIENVENUE AU VISTA & BIENVENUE EN PROVENCE !**

We care deeply about sharing with you our love for the terroirs of Provence. Whether it's our local cuisine, regional products, local craftsmanship or the artisans who live here. They are market gardeners, fishermen, saffron producers, olive oil producers, stonemasons, glassmakers, ceramists, winegrowers... Let us introduce you to their expertise and the richness of our region.

**WELCOME TO VISTA & WELCOME TO PROVENCE!**

## À GRIGNOTER

**FRITES DE PANISSE** - 14€  
Chickpea fries

**POUTARGUE MOELLEUSE SUR CROÛTONS** - 23€  
Soft bottarga on croutons

**LA BOÎTE DE SARDINES, BEURRE DEMI-SEL ET PAIN GRILLÉ** - 24€  
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread

**JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, PAN CON TOMATE** - 49€  
Jamón Iberico de Bellota, pan con tomate

**BRIOCHE TOASTÉE, FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, DATTE MEDJOUL** - 22€  
Toasted brioche, duck foie gras, Medjool date

**BEIGNETS DE CREVETTE, CONDIMENT COURGE ET MARJOLAINE** - 26€  
Shrimp fritters, squash and marjoram condiment

 **HOUMOUS DE LENTILLES VERTES À L'OLIVE, SARRIETTE ET LÉGUMES CRUS** - 16€  
Green lentil hummus with olives, savory and crunchy vegetables

**CHÈVRE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE ET SAUGE** - 16€  
Fresh goat's cheese with olive oil and sage

 **GUACAMOLE DE BROCOLI, CHIPS DE POLENTA** - 16€  
Broccoli guacamole, polenta chips

**CAVIAR ROLL, AVOCAT ET SAUMON FUMÉ** - 98€  
Caviar roll, avocado and smoked salmon

**CAVIAR PETROSSIAN 50 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE** - 199€  
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

**CAVIAR PETROSSIAN 125 G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE** - 495€  
Petrossian caviar 125 g, blinis and fresh cream

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.

## ENTRÉES

 **SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES** - 30€  
Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

 **SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET CITRON, HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE»** - 36€  
Marinated amberjack, fennel, lemon, "Douce Méditerranée" olive oil

**FINES TRANCHES DE LOUP, AVOCAT BRÛLÉ, CÉDRAT & RIZ SOUFFLÉ** - 39€  
*SUBLIMÉES D'UNE QUENELLE DE CAVIAR PETROSSIAN 20G* - +72€  
Finely sliced sea bass, charred avocado, citron & rice soufflé  
*Enriched with a quenelle of Petrossian caviar 20g* - +€72

**VELOUTÉ DE POTIMARRON AU SAFRAN DU VAR, ÉCLATS RÔTIS, CROUTONS SABLÉS DE COMTÉ AFFINÉ** - 29€  
Squash velouté with saffron from the Var, roasted squash, crumbled croutons made with aged Comté cheese

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**  
Light and delicious options that come recommended by the chef

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.

## AUTOUR DE LA TRUFFE

**SALADE D'HIVER AU FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, ARTICHAUT FONDANT  
ET TRUFFE NOIRE, VINAIGRETTE GOURMANDE AUX FRUITS SECS - 59€**

Winter salad with duck foie gras, artichoke, and black truffle, rich vinaigrette with dried fruit

**GNOCCHIS DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, ŒUF COULANT,  
OIGNON DOUX DES CÉVENNES ET SABAYON AU VIEUX COMTÉ - 59€**

Potato gnocchi with black truffle, runny egg, Cévennes onions, sabayon of mature Comté cheese

**RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À LA TRUFFE NOIRE,  
STRACCIATELLA ET PARMESAN, JUS D'UN RÔTI - 59€**

Einkorn risotto with black truffle, stracciatella, and Parmesan, meat gravy

Une carte avec des options végétariennes et véganes supplémentaires est disponible sur demande.  
A menu with additional vegetarian and vegan options is available on request.



**LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**

Light and delicious options that come recommended by the chef

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.

## PLATS

**NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES, BROCOLIS CUISINÉS DE LA TÊTE AU PIED,  
SAUCE MOUSSELINE AU BEURRE NOISETTE - 42€**

Grilled scallops, broccoli cooked from stem to tip, mousseline sauce with hazelnut butter

**AÏOLI GARNI COMME ON L'AIME EN PROVENCE, CABILLAUD, MUREX AU BEURRE D'HERBES - 39€**  
Provence-style aioli, cod, snails in herb butter

**FILET DE CANETTE RÔTI AUX AGRUMES, POLENTA DE MAÏS GRAND ROUX  
GRATINÉE ET BETTERAVE FONDANTE, SAUCE DOLCE FORTE - 49€**

Roast duckling with citrus, Grand Roux polenta gratin, beet, dolce forte sauce

**VOL AU VENT DE HOMARD BLEU, ÉPINARD ET CHÂTAIGNE,  
CHAMPIGNON, SAUCE BISQUE LÉGÈREMENT CRÉMÉE - 98€**

Blue lobster, spinach, and chestnut vol-au-vent, mushrooms, lightly creamed bisque

## LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC,  
POMME D'ARPHIN AU TOPINAMBOUR - 68€**

Fillet of beef flambéed in Cognac with pepper sauce, potato pancake with sunchoke



**POISSONS SAUVAGES GRILLÉS,**

**SAUCE BEURRE BLANC À «L'EXCEPTION SAUVAGE» - 16€/100g**

Grilled wild-caught fish, beurre blanc sauce with "Exception Sauvage", side of the day

**ÉPAULE D'AGNEAU DE SISTERON BRAISÉE À LA SARRIETTE,  
GARNITURE DU JOUR (À PARTAGER) - 115€**

Sisteron lamb shoulder braised with savory, side of the day (to share)

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.



VISTA

## FROMAGES

**SÉLECTION DE FROMAGES, CONFITURE DE TOMATE ET SALADE MÊLÉE** - 22€

Selection of cheeses, tomato jelly, and mixed salad

## DESSERTS

**LA DAME BLANCHE (À PARTAGER)** - 39€

Dame Blanche (to share)

**ÉCLAIR XXL AU CARAMEL, GLACE FLEUR DE LAIT (À PARTAGER)** - 39€

XXL caramel éclair, fior di latte ice-cream (to share)

**CROUSTILLANT ET ONCTUEUX AU CAFÉ, GAVOTTE ET SORBET À LA CASCARA** - 22€

Crisp and creamy coffee-flavored dessert with gavotte biscuit and cascara sorbet

**SOUFFLÉ À LA NOIX DE PÉCAN** - 25€

Pecan soufflé

**POIRE POCHÉE À LA VANILLE TORRÉFIÉE, STREUZEL ET GLACE AU SARRASIN** - 23€

Poached pear with toasted vanilla, streuzel, and buckwheat ice-cream

**CRÉMEUX AU CHOCOLAT, TUILES ET GLACE AUX MARRONS DE COLLOBRIÈRES** - 22€

Chocolate cream, chestnut ice-cream from Collobrières and crispy tuiles

**GLACES ET SORBETS MAISON** - 18€

Homemade ice-creams and sorbets



**LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**

Light and delicious options that come recommended by the chef

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.



@lilyofthevalleyhotel