

## 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, vigneron... 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 !**



**DÎNER**  
DINNER

## À GRIGNOTER

**FRITES DE PANISSES** - 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

**ARTICHAUTS MARINÉS, TAPENADE PROVENÇALE** - 18€  
Marinated artichokes, Provençal tapenade

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

**TARAMA À L'HUILE « EXCEPTION SAUVAGE », LÉGUMES CRUS, CROUSTILLANTS AU SEIGLE** - 18€  
Taramasalata with «Exception Sauvage» olive oil, raw vegetables and rye crackers

**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** - 78€  
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


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

**CEVICHE DE DORADE MARINÉE AU SOJA ET CÉDRAT, AVOCAT BRÛLÉ ET RIZ SOUFFLÉ** - 39€  
Dorade ceviche marinated in soy and citron, charred avocado, puffed rice

**THON SUR THON, MI-CUIT, SAUCE TONNATO, RAIFORT, SALADINE CROQUANTE** - 39€  
Tuna-on-tuna, slightly seared, tonnato dressing, horseradish, salad crunch

**ŒUF COULANT, POMME DE TERRE, MOUSSELINE, SAUMON FUMÉ, CÂPRES ET CAVIAR** - 78€  
Soft egg, potatoe, mousseline, smoked salmon, capers and caviar

**SUBLIMEZ LES POISSONS CRUS D'UNE QUENELLE DE CAVIAR PETROSSIAN 20G** - 62€  
Enrich the raw fish with a quenelle of Petrossian caviar 20g

 **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.

## DES JARDINS DE PROVENCE

 **VELOUTÉ DE COURGETTE ET FLEUR, BROUSSE DE BREBIS, CAPUCINE, PISTACHE, HUILE D'OLIVE MATURÉE** - 29€

Zucchini velouté and flower, soft ewe's cheese, nasturtium, pistachio, matured olive oil

**SALADE LILY, QUINOA, LÉGUMES DE SAISON ET CONDIMENT AUX HERBES** - 30€

Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herb seasoning

**BURRATA DES POUILLES, LES PREMIÈRES TOMATES CONDIMENTÉES À L'ANCHOIS FUMÉ, BASILIC** - 29€

Burrata di Puglia, the first tomatoes with smoked anchovies, basil

 **SALADE DE CRUDITÉS DU MOMENT, CITRONNETTE À LA TAGÈTE** - 23€

Salad of seasonal raw vegetables, lemon and marigold vinaigrette

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.

## PLÂTS

**PÂTES FRAÎCHES DE PETIT ÉPEAUTRE, TOMBÉE DE GIROLLES AUX AMANDES, BŒUF CECINA DE LEÓN ET JAUNE D'ŒUF CONFIT** - 42€

Spelt wheat fresh pasta, sauteed girolles with almonds, Cecina de León cured beef and candied egg yolk

**ARTICHAUT VIOLET À LA BARIGOULE, POULPE GRILLÉ, CONDIMENT CÂPRES ET MARJOLAINE** - 42€

Purple artichoke à la barigoule, grilled octopus, capers and marjoram seasoning

**BLANC DE SAINT-PIERRE GRILLÉ, LÉGUMES PRIMEURS AUX COQUILLAGES, VELOUTÉ IODÉ, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS** - 59€

Grilled John Dory fillet, spring vegetables with shellfish, seafood velouté, smoked trout roe

**VOL-AU-VENT DE LANGOUSTINES, ÉPINARDS ET MORILLES AU JUS, SAUCE BISQUE À PEINE CRÉMÉE** - 78€

Langoustines vol-au-vent, spinach and morels in a jus, lightly creamed bisque

**VOLAILLE FERMÈRE RÔTIE AUX HERBETTES DE PROVENCE, TOMATE FARCIE, GNOCCHIS DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT AU THYM** - 49€

Roast free-range chicken with Provençal herbs, stuffed tomato, potato gnocchi, thyme-infused jus

## LES CLASSIQUES

**FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC, POMMES DAUPHINES À L'ESTRAGON** - 68€

Fillet of beef flambéed in Cognac with pepper sauce, potato dauphine with tarragon

 **POISSON SAUVAGE GRILLÉ,**

**SAUCE VIERGE PRINTANIÈRE AUX AMANDES, GARNITURE DU JOUR** - 16€/100g

Grilled wild-caught fish, spring sauce vierge with almonds, side of the day

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

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

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

## FROMAGES

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

Selection of cheeses, tomato jam and mixed salad

## DESSERTS

**LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40€**

Dame Blanche (to share)

**ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR (À PARTAGER) - 40€**

XXL éclair with Madagascan Vanilla (to share)

**FRAISE AU JUS, BLANC EN NEIGE VAPOREUX, SORBET FRAISE TAGÈTE - 23€**

Strawberry in their juice, egg white froth, strawberry and marigold sorbet

**TIRAMISU MINUTE, ESPRESSO, ÉMULSION MASCARPONE, GLACE ARABICA - 22€**

Instant Tiramisu, espresso, mascarpone emulsion, arabica ice-cream

**PAVLOVA À LA RHUBARBE, CRÈME FONTAINEBLEAU, SORBET BASILIC VERT- 22€**

Rhubarb pavlova, Fontainebleau cream, green basil sorbet

**BISCUIT AU CHOCOLAT MOUSSEUX CHAUD ET GLACE AU LAIT - 23€**

Light-as-air warm chocolate biscuit, fior di latte ice-cream

**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.



WELLNESS LUXURY HOTEL

Plage de Gigaro  
83420 La Croix-Valmer

Tél +33 (0)4.22.73.22.00

hello@lilyofthevalley.com

lilyofthevalley.com

 @lilyofthevalleyhotel