



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

GOUGÈRES À LA TOMME DE BREBIS - 16€
Gougères with ewe's milk cheese

BEIGNETS DE CREVETTE, SAUCE DOUCEMENT ÉPICÉE - 26€
Shrimp fritters, lightly spiced sauce

OLIVADE À L'ANCHOIS, RADIS - 18€
Anchovy and olive condiment, radish

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

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

SALADE CÉSAR AU HOMARD, AVOCAT, ŒUF DE CAILLE ET PANCETTA - 98€
Caesar salad with lobster, avocado, quail egg, and pancetta

**TARTARE DÉLICAT DE MULET, CÂPRES, CITRON DE CAVIAR
ET POUTARGUE DE MARTIGUES, HUILE DE CIBOULETTE** - 30€
Delicate mullet tartare, capers, lemon caviar, bottarga from Martigues, chive oil

 **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.

JARDINS DE PROVENCE

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

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

**CÈPES PANÉS, CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES,
SALADE MÊLÉE AU COING CONFIT, VINAIGRETTE AU MIEL DE GRIMAUD - 36€**

Ceps in a golden crumb, fresh goat's cheese,
mixed salad with quince confit, vinaigrette with honey by Grimaud

**VELOUTÉ DE POTIMARRON AU SAFRAN DU VAR,
COURGE RÔTIE, CROÛTONS SABLÉS AU COMTÉ AFFINÉ - 32€**

Squash velouté with saffron from the Var, roasted squash,
crumbled croutons made with aged Comté cheese

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

**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 COMME ON L'AIME EN PROVENCE, CABILLAUD, MUREX AU BEURRE D'HERBES - 39€

Provence-style aioli, cod, sea snails in herb butter

**CAPPELLETTIS DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS, ŒUF COULANT
ET CHÂTAIGNE AU BOUT DE JAMBON - 41€**

Chicken cappelletti pasta with mushrooms, runny egg, ham garnished with chestnut

**PIGEON FERMIER RÔTI AUX AROMATES, POLENTA DE MAÏS GRAND ROUX MEUNIÈRE,
BETTERAVE FONDANTE, JUS INFUSÉ À LA MYRTE - 64€**

Farm-reared pigeon roasted with aromatic herbs, corn polenta, soft beet, myrtle-infused gravy

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,
PAR 100g, GARNITURE DU JOUR - 16€/100g**

Grilled wild-caught fish, beurre blanc sauce per 100g, 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.

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)

SOUFFLÉ AU COING - 22€

Quince soufflé

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

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

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

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

MONT BLANC AUX MARRONS DE COLLOMBRIÈRES ET CONFIT DE CASSIS DE BOURGOGNE - 22€

Mont Blanc with Collobrières chestnuts and blackcurrant jelly from Burgundy

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