



VISTA



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, TOUM À L'AIL - 15.
Chickpea fries, garlic dressing

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 COCO CURRY HERBACÉ - 26.
Shrimp fritters, coco, cury and herb condiment

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

CHÈVRE FRAIS, FIGUE ET FEUILLE DE FIGUIER - 16.
Fresh goat's cheese, fig and fig leaf



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 50G, BLINIS ET CRÈME FRAÎCHE - 199.
Petrossian caviar 50 g, blinis and fresh cream

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

*Les prix s'entendent en euros, TTC / *All prices are in euros & include VAT.

DES JARDINS DE PROVENCE

**SOUPE DE TOMATE DE FIN D'ÉTÉ, PAIN RÔTI À LA TOMATE,
CHÈVRE FRAIS DE COLLOBRIÈRES ET BOEUF CECINA DE LEÓN - 32.**

End of summer tomato, tomato roasted bread,
fresh local goat cheese and Cecina de León cured beef

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

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

 **MESCLUN MÊLÉ DE LÉGUMES CROQUANTS, TOMME DE BREBIS,
FIGUE ET FRUITS SECS, VINAIGRETTE GOURMANDE - 29.**

Mesclun mixed with crudités, ewe's milk tomme cheese,
fig, nuts and seeds, gourmet 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 en euros, TTC / *All prices are in euros & 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 BLANC, CÉDRAT, AVOCAT BRÛLÉ ET RIZ SOUFFLÉ - 39.

Dorade ceviche marinated in white soy, 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, potato, mousseline, smoked salmon, capers and caviar

SUPPLÉMENT D'UNE QUENELLE DE CAVIAR PETROSSIAN 20G - 62.

Enrich your dish 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 en euros, TTC / *All prices are in euros & include VAT.





VISTA

PLATS

LES PETITS FARCIS PROVENÇAUX FAÇON LUCIEN TENDRET, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ - 52.

Provençal vegetables with meat stuffing, the traditional way, truffled poultry jus

PÂTES FRAÎCHES AU SAFRAN DU VAR,

MOULES ET ENCORNETS SAUTÉS, CHAPELURE CROUSTILLANTE - 49.

Fresh pasta with local saffron, sautéed mussels and squid, crispy breadcrumbs

BLANC DE SAINT PIERRE GRILLÉ,

MIJOTÉ DE HARICOT COCO À LA MARSEILLAISE, PISTOU DE BASILIC - 66.

Grilled John Dory fillet, coco beans Marseille-style, basil pistou

PINTADE FERMÈRE RÔTIE SUR LA PEAU, LES CUISSES BRAISÉES AUX GIROLLES,

POMME PURÉE À L'OLIVE, CROÛTON D'ABATS À L'AIL CONFIT - 52.

Free-range guinea fowl roasted skin-on, braised legs with girolles,
olive potato purée and confit garlic offal croûton

LES CLASSIQUES

FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE,

POMME ANNA CONDIMENTÉE À L'ANCHOIS - 68.

Fillet of beef flambéed in Cognac and pepper sauce,
Anna-style potato with an anchovy condiment



POISSON SAUVAGE GRILLÉ,

SAUCE VIERGE AUX AMANDES, GARNITURE DU JOUR - 16./100g

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

LANGOUSTE DE PAYS, EN SALADE CROQUANTE, LA QUEUE GRILLÉE,

PÂTES À LA BISQUE - 35./100g

Local spiny lobster, in a crisp salad, the tail grilled, bisque pasta

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 en euros, TTC / *All prices are in euros & include VAT.



@lilyofthevalleyhotel

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES, CONFITURE DE TOMATE ET SALADE MÊLÉE - 22.

Selection of cheeses, tomato jam and mesclun salad

DESSERTS

LA DAME BLANCHE (À PARTAGER) - 40.

Dame Blanche (to share)

ÉCLAIR XXL À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET AU CAFÉ - 40. (20. la part)

XXL éclair with Madagascan vanilla and coffee (20. person)

MIRABELLE FRAÎCHE, BISCUIT MOELLEUX AU SARRASIN,

GLACE AU MIEL DE GRIMAUD - 23.

Fresh mirabelle plums, soft buckwheat sponge cake, Grimaud honey ice cream

FIGUE RÔTIE ET À CRU, CRÉMEUX CHOCOLAT, SORBET À LA FEUILLE DE FIGUIER - 22.

Roasted and raw figs, chocolate crémeux, fig leaf sorbet

PAVLOVA À LA FRAMBOISE, CRÈME FONTAINEBLEAU, SORBET AU BASILIC VERT - 22.

Raspberry pavlova, Fontainebleau cream, green basil sorbet

BISCUIT CHAUD AU CHOCOLAT ET NOISETTE, SORBET POIRE - 23.

Hot chocolate and hazelnut biscuit, pear sorbet

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 en euros, TTC / *All prices are in euros & 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](https://www.instagram.com/lilyofthevalleyhotel)