



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 toum

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

CECINA DE BŒUF WAGYU, PAN CON TOMATE - 49.
Wagyu beef cecina, pan con tomate

ARTICHAUTS MARINÉS, CONDIMENT À L'ANCHOIS - 18.
Marinated artichokes, anchovy condiment

BEIGNETS DE CREVETTE OBSIBLUE, CONDIMENT COCO CURRY HERBACÉ - 26.
Obsibblue prawn fritters, coconut, curry 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, RAISINS CONFITS ET NOIX DE LA BÂTIE - 16.
Fresh goat's cheese, candied grapes and La Bâtie walnuts

 **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

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

DES JARDINS DE PROVENCE

**SOUPE « BOUILLABAISSE BORGNE »,
CAPPELLETTI À LA ROUILLE, ŒUF POCHÉ, CROÛTONS DORÉS - 29.**

“Bouillabaisse borgne” soup,
cappelletti with rouille, poached egg and golden croutons



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,
POIRE ET FRUITS SECS, VINAIGRETTE GOURMANDE - 29.**

Mesclun mixed with crudités, ewe's milk tomme cheese,
pear, 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



**PISSALADIÈRE FEUILLETÉE, FILETS DE ROUGETS JUSTE SAISIS,
OLIVES TAGGIASCHE ET ANCHOIS FUMÉ - 33.**

Puff pastry pissaladière, seared red mullet fillets,
Taggiasca olives and smoked anchovies



SÉRIOLE MARINÉE, FENOUIL ET CITRON, HUILE «DOUCE MÉDITERRANÉE» - 36.

Marinated amberjack, fennel, lemon, "Douce Méditerranée" olive oil

**FIN TARTARE DE THON ROUGE MARINÉ AUX AGRUMES VAROIS,
RIZ DE CAMARGUE VINAIGRÉ, PIMENT ET AVOCAT BRÛLÉ - 39.**

Delicate red tuna tartare marinated with Var citrus,
vinegared Camargue rice, chilli and charred avocado

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

Enrich your dish with a quenelle of 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

PÂTES FRAÎCHES AU SAFRAN DU VAR,

MOULES ET ENCORNETS SAUTÉS, CHAPELURE CROUSTILLANTE - 42.

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

DOS DE LIEU JAUNE CUIT DOUCEMENT, GNOCCHI À LA CHATAIGNE,

ÉTUVÉE DE COURGE DE NICE ET POIREAUX, FUMET MOUSSEUX À L'HUILE DE NOIX - 42.

Slow-cooked pollock fillet, chestnut gnocchi,

stewed Nice squash and leeks, frothy walnut oil fish fumet

NOIX DE SAINT JACQUES GRILLÉES,

CHOUX FLEUR CUISINÉ DE LA TÊTE AU PIED, LARD DE COLONNATA, SARRASIN - 44.

Grilled scallops, cauliflower cooked from leaf to stem, Colonnata lard and buckwheat

PINTADE FERMIERE RÔTIE SUR LA PEAU, LES CUISSES BRAISÉES AU VERJUS,

POÊLÉE DE GIROLLES, POMME PURÉE À L'OLIVE ET MARJOLAINE,

CROÛTON D'ABATS À L'AIL CONFIT - 52.

LES CLÀSSIQUES

FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU COGNAC, SAUCE AU POIVRE,

POMME ANNA CONDIMENTÉE AUX CÂPRES - 68.

Fillet of beef flambéed in Cognac and pepper sauce,

caper-seasonned Anna-style potato



POISSONS SAUVAGES GRILLÉS,

BEURRE BLANC «ÎLES D'OR» AUX ŒUFS DE TRUITE FUMÉS - 16./100g

Grilled wild-caught fish, «Îles d'Or» beurre blanc with smoked trout roe

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

NAGE DE POMME GRANNY SMITH ET KIWI,

BLANC EN NEIGE, SORBET À LA POMME ET AU SHISO - 20.

Granny Smith apple and kiwi nage, whipped egg white, apple and shiso sorbet

RIZ AU LAIT À LA VANILLE, DULCE DE LECHE, GLACE À LA FLEUR DE LAIT - 21.

Vanilla rice pudding, dulce de leche, fior di latte ice cream

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES,

CRÈME ONCTUEUSE AU PAIN TOASTÉ, GLACE À LA CARDAMOME - 22.

Spiced poached pear, toasted bread cream, cardamom ice cream

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

Warm chocolate and hazelnut cake, pear sorbet

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. per share)

GLACES ET SORBETS MAISON - 18.



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)