



VISTA

AMOUR ET TRUFFE NOIRE

VENDREDI 14 FÉVRIER

MENU UNIQUE SERVI AU DÎNER

Pour la Saint-Valentin, les Chefs ont imaginé un menu d'exception dédié à la truffe noire *Melanosporum*. Sublimant chaque assiette, la truffe noire se mariera aux accords délicats de grands vins évoquant le sentiment amoureux.

L'intimité du Vista et sa vue sur la Méditerranée permettront de célébrer le moment présent autour d'un dîner d'exception.

LES AMUSE-BOUCHE DE SAINT-VALENTIN AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE

RAVIOLI AU FOIE GRAS DE CANARD, MATIGNON DE LÉGUMES TRUFFÉE ET BOUILLON CORSÉ

Champagne Blanc de Blancs : 2013 Amour de Deutz Brut Grand Cru,
AOC Champagne Blanc de Blancs - 60€

NOIX DE SAINT-JACQUES CONTISÉES DE TRUFFE NOIRE, ARTICHAUTS VIOLETS ET SAUCE ONCTUEUSE DES BARDES AU NOILLY PRAT

Blanc : 2020, Vincent Girardin « Charmes-Dessus », AOC Meursault 1er Cru - 45€

VOLAILE FERMIÈRE AUX LANGOUSTINES, BLETTES, GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, BISQUE ET JUS TRUFFÉ

Rouge : 2021 Dom. Clerget « Les Charmes » BIO, AOC Chambolle-Musigny 1er Cru - 15€

MENDIANT LÉGER AU CHOCOLAT, PRALINÉ AU GRUÉ DE CACAO ET TRUFFE NOIRE

Champagne Blanc de Blancs : Marguerite Guyot « Séduction » Brut,
AOC Champagne blanc de blancs - 32€

Menu accord mets & vins - 339€

Menu - 189€ hors boissons

Vins - 150€

Hôtel Lily of the Valley

+33(0)4.22.73.22.09 | vista@lilyofthevalley.com



VISTA

LOVE AND BLACK TRUFFLE

FRIDAY 14 FEBRUARY SINGLE MENU SERVED AT DINNER

For Valentine's Day, our chefs have crafted an exceptional menu dedicated to the black truffle. This unique ingredient elevates each dish, and is complemented by the delicate accords of some of the finest wines, their names evocative of love and romance.

The intimate setting of the Vista restaurant, with its magnificent views of the Mediterranean, provides the perfect backdrop to celebrate this special day.

VALENTINE'S AMUSE-BOUCHE CELEBRATING THE BLACK TRUFFLE

DUCK FOIE GRAS RAVIOLI, VEGETABLE MATIGNON WITH TRUFFLE, RICH BROTH

Champagne Blanc de Blancs : 2013 Amour de Deutz Brut Grand Cru,
AOC Champagne Blanc de Blancs - €60

SCALLOPS WITH SHARDS OF BLACK TRUFFLE, PURPLE ARTICHOKE AND A CREAMY SAUCE WITH NOILLY PRAT

White : 2020, Vincent Girardin « Charmes-Dessus », AOC Meursault 1er Cru - €45

FREE-RANGE CHICKEN WITH LANGOUSTINES, CHARD, POTATO GNOCCHI, BISQUE AND A TRUFFLE-INFUSED JUS

Red : 2021 Dom. Clerget « Les Charmes » BIO, AOC Chambolle-Musigny 1er Cru - €15

DELICATE CHOCOLATE MENDIANT, PRALINE WITH COCOA NIBS AND BLACK TRUFFLE

Champagne Blanc de Blancs : Marguerite Guyot « Séduction » Brut,
AOC Champagne blanc de blancs - €32

Food & wine pairing menu - €339

Menu - €189 excluding beverage

Wines - €150