



VISTA

Le Vista dévoile ses Déjeuners de Printemps, une découverte des terroirs de la Méditerranée, face aux eaux cristallines de Gigaro. Le Printemps s'invite à votre table à travers des plats frais et savoureux qui reflètent les traditions culinaires locales.

**RETROUVEZ NOTRE GASTRONOMIE
MINCEUR SUR LE SEMAINIER**




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)



VISTA

**DÉJEÛNERS
DE PRINTEMPS**

DÉJEUNERS DE PRINTEMPS

À GRIGNOTER

Frites de panisse	12€
Poutargue moelleuse sur croûtons	22€
La boîte de sardines, beurre demi-sel et pain grillé	24€
Jamón ibérico de bellota, pan con tomate	49€
Gougères à la truffe noire	29€
Friture d'anchois et rastègues, sauce légère aux herbes	22€
Anchoïade provençale, légumes croquants	16€
Chèvre frais à l'huile d'olive et pèbre d'aï	14€
Guacamole de brocoli, pain sarde	14€
L'œuf à l'œuf, œuf de caille et caviar	79€
Caviar Petrossian, blinis et crème fraîche 50 g	199€
Caviar Petrossian, blinis et crème fraîche 125 g	495€

LES CRUS

Sériole marinée, fenouil et huile «Douce Méditerranée»	36€
Tartare de filet de bœuf au couteau à votre goût, mesclun et frites	62€
Tartare de dorade royale au gingembre, avocat, condiment iodé, poutargue de caviar	49€

LES SANDWICHS

Club sandwich LOTV, frites <i>Volaille grillée, bacon, tomate, œuf, salade, mayonnaise</i>	36€
Vista Burger, frites <i>Bœuf, cheddar, bacon, salade, oignons, pickles, sauce moutarde, frites</i>	37€
Large blini au blé noir, fromage frais <i>œuf poché, saumon fumé</i>	43€

LES SALADES

Salade César, poitrine volaille grillée, pancetta et parmesan	33€
Salade Lily, quinoa, légumes de saison et condiment aux herbes	30€
Burrata des Pouilles, brocoli mariné, anchois de Cantabrie	29€
Salade de jeunes pousses, céleri-rave, tomme de brebis du Var, vinaigrette truffée et noix	39€

LES PLATS

Risotto printanier de petit épeautre de Haute Provence, brousse et jus légumier	39€
Légumes des jardins d'ici cuisinés à la truffe noire, vieux vinaigre et huile d'olive mûre	59€
Tentacule de poulpe grillée, blette de Nice et grenailles, câpres, anchois et sauce aïoli	44€
Suprême de volaille fermière rôti au citron confit, pois chiche en mijoté méditerranéen, sésame	46€
Faux filet de veau grillé, pommes sautées, jus condimenté à la marjolaine	46€

LES CLASSIQUES

Poissons sauvages de Méditerranée, garniture du jour	Les 100g 16€
Épaule d'agneau de Sisteron braisée à la sarriette, garniture du jour	112€ (à partager)

LES GARNITURES

Pomme purée	12€
Pommes sautées	12€
Frites	12€
Mesclun de salade	12€
Blette de Nice, ail, câpres et anchois	14€
Légumes de printemps	14€

LES FROMAGES

Sélection de fromages, confit de fenouil et salade mêlée	22€
--	-----

LES DESSERTS

Éclair XXL à la cacahuète, glace au caramel beurre salé (à partager)	39€
Dame blanche (à partager)	39€
Gros soufflé à la banane, glace banane-café, crêpe dentelle	32€
Chocolat au lait, crémeux, craquant, émulsion et glace au rooibos	21€
Mille-feuille à la vanille de Madagascar	21€
Fraises au jus, sorbet à l'oseille et miel de la Madrague	21€
Glaces et sorbets maison	18€



VISTA

Discover the Vista restaurant's Spring Lunches and explore the textures and flavors of the Mediterranean while gazing at the crystal-clear waters of the bay of Gigaro. Delight in fresh, delectable dishes inspired by local culinary traditions that bring a taste of spring to your table.

**YOU CAN ALSO FIND OUR SLIMMING
DISHERS ON OUR PLANNER**




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)



VISTA

**—
SPRING LUNCHES
—**

SPRING LUNCHES

LIGHT BITES

Chickpea fries	€12
Soft bottarga on croutons	€22
Tin of sardines, semi-salted butter and toasted bread	€24
Jamón Iberico de Bellota, pan con tomate	€49
Black truffle gougères	€29
Fried anchovies and anemones, light herbs sauce	€22
Provençal anchoïade, raw vegetables	€16
Fresh goat's cheese with olive oil and savory	€14
Broccoli guacamole, Sardinian bread	€14
Egg with egg, quail egg and caviar	€79
Petrossian caviar, blinis and fresh cream 50g	€199
Petrossian caviar, blinis and fresh cream 125g	€495

RAW DISHES

Marinated amberjack, fennel and "Douce Méditerranée" oil	€36
Beef fillet tartare to your liking with mesclun and French fries	€62
Sea bream tartar, ginger, avocado, caviar bottarga	€49

SANDWICHES

Club sandwich LOTV, French fries <i>Grilled chicken, bacon, tomato, egg, lettuce, mayonnaise, French fries</i>	€36
Vista Burger, French fries <i>Beef, cheddar, bacon, salad, tomato, pickles, mustard sauce, French fries</i>	€37
Large buckwheat blini, fresh cheese <i>Poached egg, smoked salmon</i>	€43

SALADS

Caesar salad, grilled chicken breast, pancetta and Parmesan	€33
Lily of the Valley's salad, quinoa, seasonal vegetables and herbs seasoning	€30
Pugliese burrata, marinated broccoli, Cantabrian anchovies	€29
Salad of young shoots, celery root, Var ewe's milk tomme, truffle and walnut vinaigrette	€39

MAIN COURSES

Spring risotto of Haute Provence einkorn, vegetable jus	€39
Local garden vegetables cooked with black truffle, aged vinegar and mature olive oil	€59
Grilled octopus tentacle, Swiss chard from Nice and potatoes, capers, anchovies and aioli sauce	€44
Breast fillet of free-range chicken roasted with candied lemon, chickpeas in a Mediterranean stew, sesame	€46
Grilled veal sirloin, sautéed potatoes, marjoram jus	€46

CLASSICS

Mediterranean wild fishes garnish of the day	Per 100g €16
Sisteron lamb shoulder braised with savory, side of the day	€112 (to share)

SIDES

Mashed potatoes	€12
Sautéed potatoes	€12
French fries	€12
Mesclun salad	€12
Swiss chard from Nice, garlic capers and anchovies	€14
Spring vegetables	€14

CHEESES

Selection of cheeses, fennel confit and mixed salad	€22
---	-----

DESSERTS

XXL peanut éclair with salted caramel butter ice-cream (to share)	€39
Dame Blanche (to share)	€39
Big banana soufflé, banana-coffee ice-cream, crispy crepe	€32
Milk chocolate, creamy, crunchy, rooibos emulsion and ice-cream	€21
Madagascan Vanilla mille-feuille	€21
Strawberries in juice, sorrel sorbet and La Madrague honey	€21
Homemade sorbets and ice-creams	€18

*All prices in euros include VAT.