



Per iniziare...


Battuta di manzo con caviale di melanzane in emulsione alle nocciole 
16,00 €

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone 
18,00 €

Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele
18,00 €

Lardo de Bosses con crostini di pane nero e castagne caramellate al miele 
15,00 €

Involtini di melanzane alla siciliana con coulis di pomodoro al basilico 
16,00 €

Tometta fondente in crosta di pane con insalatina al sedano e noci 
16,00 €

La trota salmonata alpina con formaggio morbido alle erbe di montagna e aceto di mirtilli
18,00 €


Veli di spigola marinati su emulsione di carciofi all'olio extra-vergine d'oliva  
18,00 €

Le Nostre Paste...

Fettuccine in "carbonara" leggera con carciofi e guanciale
18,00 €

Paccheri saltati al ragù alla Genovese con rapè di ricotta stagionata
16,00 €

Spaghetti alla chitarra saltati con cozze e passata di datterini
15,00 €

Spaghettoni trafilati al bronzo al pomodoro e basilico 
15,00 €

La nostra crespella gratinata alla valdostana
16,00 €

Risotto mantecato alle verdure con veli di provola affumicata  
18,00 €

Pasta e fagioli borlotti all'olio extra-vergine al rosmarino 
15,00 €

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 



Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.
* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908

Per Continuare...

Involtini di vitello alla moda di Rhêmes su patate schiacciate all'olio
24,00 €


Lombetti di coniglio al lardo d'Arnad con verze e fonduta leggera
24,00 €


Scaloppa di baccalà in crema alle olive taggiasche su polentina morbida
25,00 €

Uovo pochè, patata novella con parmigiano e tartufo nero estivo  
24,00 €

Entrecôte alla griglia con le sue patate 
24,00 €

"Carbonada" di manzo alla valdostana con crostini di mais dorati
21,00 €

Filetto di vitellone (200 gr.) con le sue verdure grigliate 
30,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) 
28,00 €

Costata di vitellone alla griglia (minimo 2 persone) 
80,00 €

Proposta vegetariana
8,00 €

Tutti i secondi piatti sono serviti con un contorno di patate

E Per Finire...

Selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
14,00 €



Piccola selezione di formaggi con composta di mele (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
9,00 €

Scaglie di Grana (riserva 20 mesi)
9,00 €



I Nostri Dolci...

Crema di Cogne / Crème Caramel / Panna cotta con riduzione ai frutti di bosco
La fiocca / Gelati maison / Dolci al carrello
9,00 €




Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi con melone 
oppure
Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele
oppure
Involtini di melanzane alla siciliana con coulis di pomodoro al basilico 
oppure
Lardo de Bosses con crostini di pane nero e castagne caramellate al miele



Paccheri saltati al ragù alla Genovese con rapè di ricotta stagionata
oppure
Fettuccine in "carbonara" leggera con carciofi e guanciale
oppure
Spaghettoni trafiletti al bronzo con pomodoro e basilico 
oppure
La nostra crespella gratinata alla valdostana
oppure
Pasta e fagioli borlotti all'olio extra-vergine al rosmarino 



Lombetti di coniglio al lardo d'Arnad con verze e fonduta leggera
oppure
Involtini di vitello alla moda di Rhêmes su patate schiacciate all'olio
oppure
Uovo pochè, patata novella con parmigiano e tartufo nero estivo  
oppure
Paillard ai ferri 



Crème Caramel
oppure
Dolce al carrello
oppure
Gelato della nostra pasticceria

45,00 €

(sono compresi acqua, caffè e due bicchieri di vino della nostra selezione)

Menu Bambini

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Spaghetti al pomodoro



Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte (inclusa nel MENU GHB)
Hamburger con patatine fritte (incluso nel MENU GHB)



Dolce al carrello

25,00 €



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 



Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo** sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.
* Prodotto Surgelato | * Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908