

Hors-d'œuvre...

Tartare de bœuf avec julienne d'artichaut, parmesan et émulsion de moutarde 
20,00 €

Assiette de charcuteries de la Vallée avec croûtons de pain noir au miel **Km0**
20,00 €

Coppa Piacentina avec oignons de Tropea cuits dans le vinaigre balsamique
18,00 €

Flan de pommes de terre, poireaux avec fondue légère au fromage  
18,00 €

Filets de bar au vapeur, salade de chicorée avec tomates cerises 
20,00 €

Saumon mariné aux agrumes avec salade de fenouil à l'aneth 
20,00 €

Truite saumonée des Alpes avec sauce au yaourt et vinaigre de myrtille 
21,00 €

Œuf poché sur crème Castelmagno et cèpes  
21,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto aux artichauts et crevettes avec émulsion de Burrata 
20,00 €

Cavatelli au ragoût de lapin et poireaux croustillant
18,00 €

Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, stracciatella de bufflonne et fromage 
18,00 €

Pappardelles fraîches sautées au speck avec pesto de courgettes
18,00 €

Spaghetti de Gagniano aux moules, pecorino et parfum de citron vert
18,00 €

Soupe à l'oignon à la lyonnaise 
18,00 €

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 °C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908

Les Deuxièmes Cours...

Joue de veau, crème de pommes de terre et réduction de Pinot noir 
24,00 €

Magret de canard à l'orange et réglisse avec riz à la créole
24,00 €

Bouchées de cerf au Fumin sur un médaillon de polenta aux senteurs de sous-bois **Km0**
24,00 €

Entrecôte grillée et ses pommes de terre 
24,00 €

Filets de grondin au bouillon de lentilles aromatisé et bacon croustillant
24,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) 
36,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  
21,00 €

Côte de veau grillée (minimum 2 personnes) 
95,00 €

Filet de veau (200 gr.) avec ses légumes grillés 
36,00 €

Tous les plats principaux sont accompagnés de pommes de terre

Et enfin...

Sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
14,00 €

Petite sélection de fromages avec compote de pommes (Bleu d'Aoste - Fontina - Toma)
10,00 €

Fromage Grana (réserve 20 mois)
10,00 €

Dessert...

Crème de Cogne / Crème Caramel / Panna cotta avec réduction de fruits
La fiocca / Glaces / Dessert du jour
10,00 €

Menu GHB

Jambon de Parme affiné 24 mois avec melon 

ou

Flan de pommes de terre, poireaux avec fondue légère au fromage  

ou

Coppa Piacentina avec oignons de Tropea cuits dans le vinaigre balsamique

ou

bruschetta napolitaine



Cavatelli au ragoût de lapin et poireaux croustillant

ou

Notre crêpe gratinée à la valdôtaine **Km0**

ou

Spaghettis étirés en bronze à la tomate et au basilic 

ou

Pappardelles fraîches sautées au speck avec pesto de courgettes



Magret de canard à l'orange et réglisse avec riz à la créole

ou

Carbonada de bœuf valdôtain et croûtons de maïs dorés **Km0**

ou

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  

ou

Paillard grillé 

ou

Omelette au bacon



Crème Caramel

ou

Dessert du jour

ou

Glace

45,00 € (3 plats) | 55,00 € (4 plats)

(eau, café et deux verres de vin de notre sélection sont inclus)

Menu Enfant

Gnocchi de pommes de terre à la tomate et au basilic
Spaghetti à la tomate



Escalope milanaise (poulet) avec frites (inclus dans le MENU GHB)
Hamburger avec frites (inclus dans le MENU GHB)



Glace

25,00 €



Scannez le QRcode avec votre smartphone et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire confortablement quand vous le souhaitez

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten**  et **végétariennes** 



Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 °C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service


Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908