Per iniziare...

Tartare di carne con sfera di parmigiano, maionese ai capperi e julienne di carciofi
21,00 €

Battuta di scampi, riso nero, avocado, burrata con dressing di passion fruit
22,00 €

Uovo croccante con schiacciatina di patate all'erba cipollina e panna acida
20,00 €

Mozzarella di bufala ripiena con scarola all'acciuga e salsa di pomodoro al suo siero
18,00 €

Sformatino di ricotta e asparagi con crema al parmigiano e zafferano
20,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto mantecato alla zucca con croccante di porri
20,00 €

Raviolini "plin" dell'orto saltati al burro e salvia su coulis di pomodorini
20,00 €

Cavatelli saltati al ragù d'agnello, carciofi e pecorino
20,00 €

Scialatelli al ragout di pesce spada, melanzane e olive taggiasche
21,00 €

Pasta e fagioli cannellini all'olio extra-vergine al basilico
18,00 €

Per Continuare...

Filetti di pesce persico dorati alla maggiorana su letto di riso pilaf con salsa al curry
22,00 €

Mignon di manzo in "boîte" con julienne di verdure all'aceto balsamico
26,00 €

Ossobuco di vitello in "Gremolada" con cremoso di patate dolci
24,00 €

Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia
21,00 €

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
★★★★★

Menu Valdostano KmO

Flûte di benvenuto

Tagliere di salumi della Valle con crostini di pane nero al miele
oppure
Trota salmonata alpina con salsa allo yogurt e aceto di mirtilli

Gnocchi di patate alla fonduta valdostana DOP con croccante di mocetta

Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata

65,00 €

Menu Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, brunoise di verdure, frutta esotica con tofu

Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia

Panna cotta vegetale con salsa alla frutta

45,00 €

1908

Entrecôte alla griglia con le sue patate
32,00 €

La nostra cotoletta di vitello con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP
35,00 €

Filetto di manzo con patate rosolate
38,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno di patate
38,00 €

I Nostri Dolci...

Parfait al mango con salsa al cioccolato piccante
Semifreddo al caffè con glassa alle nocciole e salsa allo zabaione
Tortino al cioccolato tiepido con salsa ai lamponi
Tarte tatin di mele con crema alla vaniglia
Friandise con i nostri cioccolatini
12,00 €

La crema di cogne / La fiocca / Crème Caramel
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Crostata con frutta di stagione
Dessert del giorno
10,00 €

Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908
★★★★★

Menu GHB

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

Mozzarella di bufala ripiena con scarola all'acciuga e salsa di pomodoro al suo siero

Uovo croccante con schiacciatina di patate all'erba cipollina e panna acida

Cavatelli saltati al ragù d'agnello, carciofi e pecorino

Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio

Pasta e fagioli cannellini all'olio extra-vergine al basilico

Pollo speziato con patate arrosto

Ossobuco di vitello in "Gremolada" con cremoso di patate dolci

Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia

Crème Caramel
Dolci al carrello
Gelati maison

Grand Hôtel Billia
A Saint-Vincent depuis 1908
★★★★★

Sono compresi acqua, caffè e due bicchieri di vino della nostra selezione
50,00 € (3 portate) | 60,00 € (4 portate)

Menu Bimbi

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico
Spaghetti al pomodoro

Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte
Hamburger con patatine fritte

Gelato della nostra pasticceria

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
★★★★★