

Hors-d'œuvre...

Jambon cru "Carpegna" avec tomino frais et noix  20,00 €

Tartare de bœuf au caviar d'aubergine dans une émulsion de noisettes  21,00 €

Plateau de bar et de crevettes* avec vinaigrette à la rivierasca  22,00 €

Tartare de saumon** mariné au sel, avocat, sauce de soja, huile de sésame et fruit de la passion 22,00 €

Flan d'artichauts et de ricotta aux tomates cerises sautées et au basilic  20,00 €

Fondue de tomates alpines avec croûtons au romarin  22,00 €

Œuf poché, pomme de terre nouvelle, crème de parmigiano et truffe noire  22,00 €

Les Premiers Plats...

Risotto crémeux au potiron, fromage Bleu d'Aoste et poudre de bacon  20,00 €

Lasagne ouverte au ragoût de gibier et sauce de Grana Padano 20,00 €

Casarecci carbonara aux artichauts et à la marjolaine  18,00 €

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

Tagliolini au curry avec queues de crevettes* et pesto de courgettes 20,00 €

Soupe de châtaignes, mocetta avec croûtons au saindoux  18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

Filets de Saint-Pierre* sautés avec tomates cerises, pignons de pin et zeste de citron  26,00 €

Lapin local à la ligure avec pommes de terre crémeuses aux herbes 24,00 €

Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée  24,00 €

Pintade, châtaignes*, saindoux et miel avec sauce au Porto  26,00 €

Poulet épice avec pommes de terre rôties  22,00 €

Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja  22,00 €

Plats marqués du  48,00 € (3 plats) | 60,00 € (4 plats)

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

Menu Detox

Tisane

Fantasie de céréales, mignon de légumes, fruits exotiques avec tofu ✓

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

Panna cotta de légumes avec sauce aux fruits

45,00 €

1908

Entrecôte grillée avec ses pommes de terre et légumes de saison 🍎

32,00 €

Notre escalope de bouillon au jambon grillé de Saint-Oyen et Fontina DOP

35,00 €

Filet de boeuf (220 gr.) avec pommes de terre sautées et légumes de saison 🍎

38,00 €

Poisson grillé (selon arrivages) avec accompagnement de pommes de terre et légumes de saison 🍎

38,00 €

Dessert...

Crèmeux au mascarpone et gianduia avec sauce au sabayon

Semifreddo au café avec noisettes et sauce au sabayon

Blanc-manger aux fruits rouges

Friandises de notre production

12,00 €

Crème de Cogne / Crème caramel / La fiocca

Panna cotta à la sauce de baies

Tarte aux fruits de saison

Dessert du jour

10,00 €



Menu Enfant

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



Escalope milanaise (poulet) avec frites
Hamburger avec frites



Glaces de notre pâtisserie

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**

CASINO DE LA VALLEE
SAINT VINCENT

Grand Hôtel Billia
★★★★★

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