

Hors-d'œuvre...

- Jambon cru de Carpegna au Bleu d'Aoste 🍴
20,00 €
- Veau rosée à la sauce thon, avec salade et fruits secs 🍴○
20,00 €
- Salade de poulpe et de pommes de terre aux olives Taggiasche 🍴○
18,00 €
- Soupe de moules avec croûtons de pain maison
22,00 €
- Salade d'artichauts et de poutargue à la mélisse ○
22,00 €
- Œuf poché, pomme de terre nouvelle, crème de "Grana Padano DOP" et truffe noire ✓○
22,00 €

Les Premiers Plats...

- Risotto crémeux aux artichauts ✓
20,00 €
- Agnolotti piémontais à la réduction de veau et thym
21,00 €
- Cavatelli sautés aux aubergines, câpres, tomates et ricotta 🍴✓
18,00 €
- Spaghettoni aux tomates cerises éclatées, basilic, straciatella de bufflonne et fromage 🍴✓
18,00 €
- Fettuccine au ragoût d'agneau et aux fèves de soja
18,00 €
- Soupe de légumes et épeautre avec du "Grana Padano DOP" 🍴✓
18,00 €

Les Deuxièmes Cours...

- Thon** en tranches sauté à l'origan sur un lit de chicorée à la romaine ○
30,00 €
- Jarret de veau glacé au four, accompagné d'artichauts sautés à la marjolaine ○
26,00 €
- Carbonade de boeuf avec croûtons de polenta dorée 🍴
24,00 €
- Filet de porc à la bière sur un lit d'épinards avec sauce au Bleu d'Aoste et noix ○
26,00 €
- Poulet épicé avec pommes de terre rôties 🍴
22,00 €
- Feuilles de pois chiches au romarin, aubergines à l'origan et mayonnaise au soja 🍴✓
24,00 €

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

Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement 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 # 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

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 bouvillon 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 gianduja 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

CASINO DE LA VALLEE
SAINT VINCENT


Grand Hôtel Billia
★★★★★

Notre plaisir de servir des alternatives **naturellement 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 # 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