



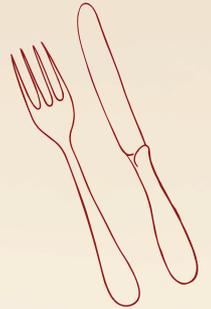
# La Maison de Catherine



Gourmandises & séjours face aux 5 Vallées

## NOS ENTRÉES

*Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive 10€  
citron, câpres et parmesan*



*Salade Caesar 15€*

*salade, oeuf, poulet pané, croûtons, tomates confites, parmesan,  
sauce caesar*



*Chèvre frais entier, pané,  
de la Ferme du Lasseron 15€*

*avec salade verte, tomates confites, pignons de pin, graines de  
tournesol, pousses de légumes, vinaigrette maison.*

*Ratatouille froide sur tartine briochée tiède 13€*

*avec salade et sa boule de glace à la violette*



*Gâteau de foie poêlé de Catherine, 12€*

*sauce tomates, salade.*

*Cassolette de 3 Saint Jacques avec corail à la fondue  
de poireaux 14€*



*Merci de nous signaler toutes éventuelles allergies à la commande  
que nous puissions éventuellement nous adapter*



# La Maison de Catherine



Gourmandises & séjours face aux 5 Vallées

## NOS PLATS

Tagliatelles aux morilles et copeaux de parmesan 25€

Cerclé de vache de la Ferme du Lasseron,  
pommes de terre vapeur, salade 20€  
supplément charcuterie 5€



Bourguignon de chevreuil, et tagliatelles au beurre 26€

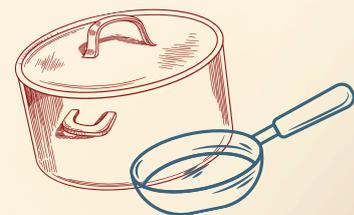
Demi- Magret de canard, frites maison, salade.17€

Rognons de veau déglacés au balsamic frites maison salade 20€

Croûte Valaisanne au "Prorelchon" de la Ferme de Pra Long 20 €  
Tranche de pain Bucheron de la Boulangerie Alef frotté à l'ail imbibé de vin blanc, 4  
fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté,  
beaufort AOP), crème, jambon cru, Prorelchon  
gratinée au four avec salade verte

Gratiné de Ravioles du Dauphiné nature 21 €  
ou aux morilles 26 €

Ravioles du Dauphiné, crème, 4 fromages  
(Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de Franche-Comté, beaufort AOP),  
morilles si aux morilles, gratinées au four, avec salade verte.



Véritable Oreilles d'âne à l'ancienne 21€

Épinards, crème, ail, 4 fromages (Emmental grand cru Label Rouge, comté AOP, tomme de  
Franche-Comté, beaufort AOP), galette de sarrasin au sel de Guérande, montés en  
lasagnes, gratiné au four avec salade verte.

Tous nos plats sont servis avec de la salade  
Accompagnements au choix pour les plats concernés: frites maison ou légumes  
si vous souhaitez un supplément frites 5€, légumes 5€.  
Sauces : bleu du queyras 5€, morilles 7€ ou truffe 8€



Merci de nous signaler toutes éventuelles allergies lors de votre commande que nous puissions nous adapter éventuellement



# La Maison de Catherine



## Gourmandises & séjours face aux 5 Vallées

### NOS DESSERTS

*Cœur coulant chocolat et sa boule poire 10€*

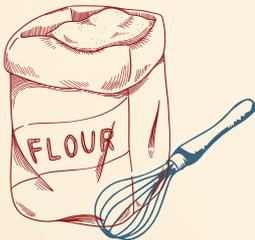


*Gâteau au chocolat de Catherine et sa crème anglaise 8€*

*Tarte myrtilles ou framboises 11€*

*Crème brûlée caramel beurre salé 9€*

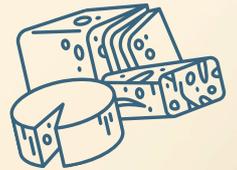
*Profiteroles à la glace noix 11€*



*Assiette de fromages*

*petite 2 fromages 7€ grande 4 fromages 13€*

*Faisselle de Rians au coulis de fruits rouges ou au miel 6€*



*Colonel 13€*

*Glace citron vert, vodka 2cl*

*La Peruenchette 13€*

*Glace violette, liqueur de sureau 2cl  
des Elixirs d'Isabelle*

*Café ou thé gourmand 13€*

*Digestif gourmand 17€*

*Coupe de glaces 1 boule 3.50€*

*2 boules 6€*

*Boule sup 2.5€, supplément chantilly 0.50€*





# La Maison de Catherine



Gourmandises & séjours face aux 5 Vallées

## MENU ENFANT

15€

(- 9 ans)

*Un verre de sirop*

*ou*

*Verre de soda*

-----  
*Salade verte*

*ou*

*Salade de tomates*

-----  
*Oreilles d'âne*

*ou*

*Steak haché 150g, frites maison ou pâtes*

*ou*

*Filets de poulet panés au Corn-flakes*

*ou*

*Gratiné de ravioles*

*ou*

*Jambon blanc frites ou pâtes*

-----  
*2 boules de glaces*

*ou*

*Crêpes, coulis chocolat noisette, chantilly*

*Attention ne pas prendre de salade et ou de dessert ne change rien au prix merci :)*

