



LA MAISON  
DES TÊTES  
BRASSERIE HISTORIQUE

## MENU DU JOUR - Au déjeuner

Entrée et plat ou Plat et dessert 25€ par personne

Entrée, plat et dessert 29€ par personne

Hors boisson

### Mardi 10 juin

**Panna cotta de carotte au safran,**  
rilette de truite saumonée au citron

\*\*\*

**Tournedos de suprême de volaille jaune,**  
risotto crémeux de gnocchetti aux petits pois et radis

\*\*\*

**Pavlova pêche et vanille**

### Mercredi 11 juin

**Vol-au-vent d'escargots,** huile de cerfeuil

\*\*\*

**Pêche du jour,**  
ravioles de Royans aux courgettes et aromates

\*\*\*

**Cheese cake aux fruits rouges**

### Jeudi 12 juin

**Panna cotta de carotte au safran,**  
rilette de truite saumonée au citron

\*\*\*

**Tournedos de suprême de volaille jaune,**  
risotto crémeux de gnocchetti aux petits pois et radis

\*\*\*

**Pavlova pêche et vanille**

### Vendredi 13 juin

**Vol-au-vent d'escargots,** huile de cerfeuil

\*\*\*

**Pêche du jour,**  
ravioles de Royans aux courgettes et aromates

\*\*\*

**Cheese cake aux fruits rouges**

