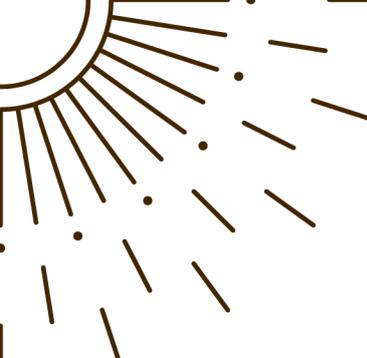




LE BLASON

Restaurant





Le Menu du Marché

Le Midi

(du mardi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée du marché + Plat du marché + Dessert du marché
29 €

Entrée et Plat du marché ou Plat et Dessert du marché
25 €

Le Soir

(du lundi au samedi)

Entrée du marché + Plat du marché + Dessert du marché
34 €

Entrée et Plat du marché ou Plat et Dessert du marché
29 €

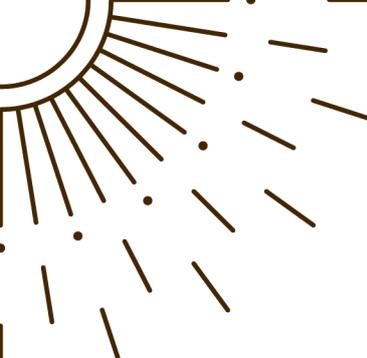
Menu enfant

Gratin de ravioles de Royans IGP
ou poisson du moment en petite portion
1 boule de glace

13.90 €



Prix TTC, hors boisson, service compris

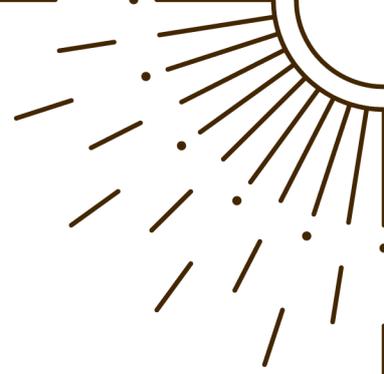


NOS ENTRÉES

Entrée du marché	9 €
Cake au saumon fumé, chantilly à l'aneth Fenouil en vinaigrette acidulée	10 €
Salade de poulpe Orange, concombre, citron vert, cébette	14 €
Oeuf parfait, compotée d'oignons, Chips de lard, écume de parmesan	9 €
Foie Gras IGP Maison Pain d'épices, gelée de vin rouge	19 €



Prix TTC, hors boisson, service compris



NOS PLATS

Plat du marché	21 €
Mosaïque de cabillaud, purée de carottes, Panisse, beurre blanc	28 €
Risotto aux asperges vertes, noix de jambon blanc	22 €
Linguines au basilic et palourdes Sirop de tomates et poivrons	23 €
Ravioles de Royans IGP aux morilles Crème infusée aux morilles, gratinées au Parmesan DOP	29 €
Filet de boeuf, jus corsé Pommes de terre grenailles	32 €
Demi magret de canard Sauce aigre-douce, courgette farcie aux légumes	24 €

Côte de boeuf Charolaise 89 €/Kg

Cuite à la Plancha, sauce morilles,
garniture du moment

Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS DESSERTS

Dessert du marché	9 €
Café gourmand	11 €
Thé, infusion ou double expresso : supplément de 2€	
Moelleux citron vert, chantilly maison	10 €
Zestes de citron, insert coulant	
Déclinaison autour de la fraise	12 €
Mousse chocolat noir et sa madeleine au cacao	9 €
Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66%	
Riz au lait et son caramel beurre salé	9 €
billes Caramélia Valrhona	
Fromage fermier de Manon	10 €
Assiette de 3 fromages affinés, salade	
Coupe Colonel	9 €
Sorbet citron artisanal et 5 cl de Vodka Eristoff	
Coupe Mont Ventoux	11 €
Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly Maison, meringue	



Boule de glace artisanale 3 €/boule

Par Glaces de Provence, Maître artisan glacier

Prix TTC, hors boisson, service compris



NOS VINS AU VERRE

Les rosés

Ventoux AOC	6 €
Domaine Clauvallis, 2023 (expressif & rond)	
Côtes de Provence AOP	9 €
Domaine des Campaux, 2024 (frais & fruité)	

Les blancs

Ventoux AOC	6 €
Domaine Clauvallis, 2023 (fruité)	
Pouilly Fumé AOC	9 €
Domaine Roger Pabiot, 2023 (vif & aromatique)	
Châteauneuf du Pape AOC	14 €
Domaine de la Palud, 2024 (vin de caractère fruité)	

Les rouges

Ventoux AOC	6 €
Domaine Clauvallis, 2023 (fruité)	
Rasteau AOP	9 €
Domaine le clos du Bénou, 2022 (épicé & fruité)	
Châteauneuf du Pape AOC	14 €
Domaine de la Palud, 2023 (vin de caractère fruité)	



Prix TTC, hors boisson, service compris