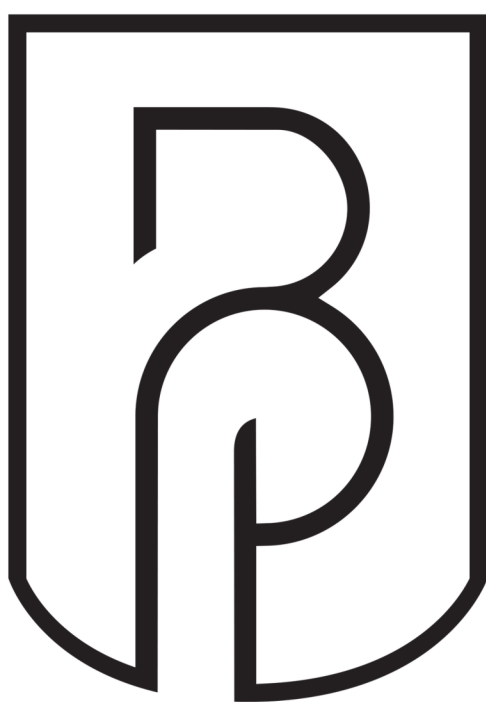




LE BLASON

Restaurant





Le Menu du Marché

Le Midi

(du lundi au vendredi, hors jours fériés)

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

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



Le Soir

(du lundi au samedi, hors jours fériés)

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

Entrée du marché 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 8 €

Frivolité de saumon Gravlax 12 €
Brousse aux herbes, mousse d'avocat, vinaigrette passion

Friture de Jols 11 €
Aïoli et salade

Velouté Dubarry, crispy Serrano 9 €
Nuances de chou-fleur violet, croûtons

Oeuf meurette 11€
Jus réduit, poitrine, croûtons, champignons de Paris

Escalope de Foie Gras Français poêlée 19 €
Déclinaison de légumes d'hiver cuits à l'anglaise,
bouillon façon pôt au feu



Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS PLATS



Plat du marché	21 €
Joue de boeuf confite au Ventoux Pommes de terre rissolées et condiment à la Grenobloise	25 €
Risotto aux Noix de St Jacques Sauce bisque, moules fondantes, crumble parmesan	30 €
Filet Saint Pierre façon Bouillabaisse Pommes de terre vapeur, toast croustillant à la rouille	29 €
Ravioles de Royans IGP aux morilles Crème infusée aux morilles, gratinées au Parmesan DOP	29 €
Basse côte de boeuf français 280 gr. Frites Maison, sauce tartare	26 €
Côte de veau Français 320 gr. Déclinaison de panais et jus à l'ail	38 €

Côte de boeuf

109 €/Kg

Cuite à la Plancha, sauce tartare,
garniture du moment

Poids et origine en fonction de l'arrivage



Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS DESSERTS

Dessert du marché	8 €
Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66%	12 €
Chaud coulant minute, caramel butterschotch, glace au piment d'Espelette	
Tartelette gourmande à la framboise	10 €
Sablé breton, framboises entières et glace au yahourt	
Dôme café, coeur cacahuète	12 €
Dacquoise noisette et noisettes caramélisées	
Ananas en écailles rôti au caramel	9 €
Crème patissière au rhum des Antilles	
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



Prix TTC, hors boisson, service compris



NOS VINS AU VERRE

Les rosés

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2024 (expressif & rond)

Côtes de Provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2024 (frais & fruité)

Les blancs

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2024 (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)

Côtes de provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2021 (fin & fruité)

Châteauneuf du Pape AOC 14 €

Domaine de la Palud, 2023 (vin de caractère fruité)

Prix TTC, hors boisson, service compris

