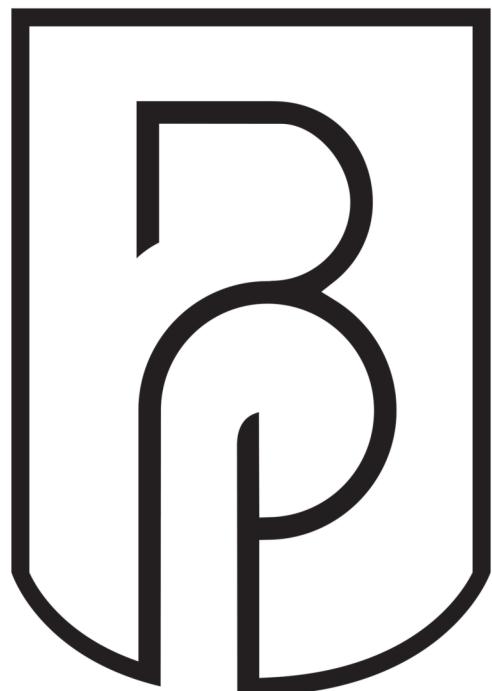




LE BLASON

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 Brousse aux herbes, mousse d'avocat, vinaigrette passion	12 €
Friture de Jols Aïoli et salade	11 €
Velouté Dubarry, crispy Serrano Nuances de chou-fleur violet, croûtons	9 €
Oeuf meurette Jus réduit, poitrine, croûtons, champignons de Paris	11€
Escalope de Foie Gras Français poêlée Déclinaison de légumes d'hiver cuits à l'anglaise, bouillon façon pôt au feu	19 €

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 Cuite à la Plancha, sauce tartare, garniture du moment	109 €/Kg
Poids et origine en fonction de l'arrivée	

Prix TTC, hors boisson, service compris

NOS DESSERTS

Dessert du marché	8 €
Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66% Chaud coulant minute, caramel butterscotch, glace au piment d'Espelette	12 €
Tartelette gourmande à la framboise Sablé breton, framboises entières et glace au yaourt	10 €
Dôme café, cœur cacahuète Dacquoise noisette et noisettes caramélisées	12 €
Ananas en écailles rôti au caramel Crème patissière au rhum des Antilles	9 €
Fromage fermier de Manon Assiette de 3 fromages affinés, salade	10 €
Coupe Colonel Sorbet citron artisanal et 5 cl de Vodka Eristoff	9 €
Coupe Mont Ventoux Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly Maison, meringue	11 €

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

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

Prix TTC, hors boisson, service compris