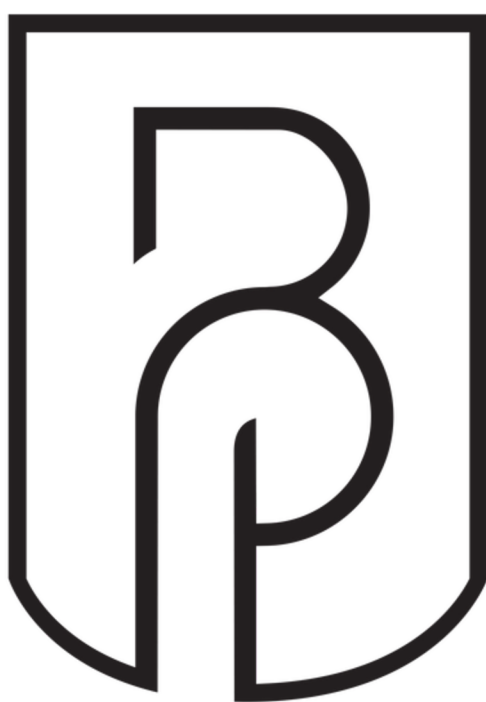




LE BLASON

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 €
Tataki de thon à l'asiatique Choux rouge mariné, noix de cajou	14 €
Friture de Jols Aïoli et salade	11 €
Velouté de champignons Chips de lard, croûtons	9 €
Cromesquis de canard confit Sauce au yaourt et salade	12€
Foie Gras IGP Maison Toast brioché et chutney du moment	19 €



Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS PLATS



Plat du marché	21 €
Tataki de thon à l'asiatique XL Chou rouge mariné, noix de cajou, salade	28 €
Retour de pêche, fondue de poireaux Légumes de saison, oeufs de poisson, crème citronnée	28 €
Brochette de gambas Purée de butternut, potimarron rôti, sauce chimichurri	30 €
Ravioles de Royans IGP aux morilles Crème infusée aux morilles gratinées au Parmesan DOP	30 €
Joue de boeuf confite aux épices Ecrasée de pommes de terre et légumes de saisons	25 €
Coq au vin Pommes de terre grenailles et légumes de saison	24 €

Côte de boeuf Charolaise 89 €/Kg

Cuite à la Plancha, sauce tartare,
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€	
Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66%	12 €
Chaud coulant minute, caramel butterschotch, glace au piment d'Espelette	
Bavarois praliné	11 €
Croustillant aux noix	
Poire Belle-Hélène	11 €
Sauce chocolat, glace vanille et chantilly	
Cheesecake potimarron	9€
Brisures de Spéculos et caramel à l'orange	
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)

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

