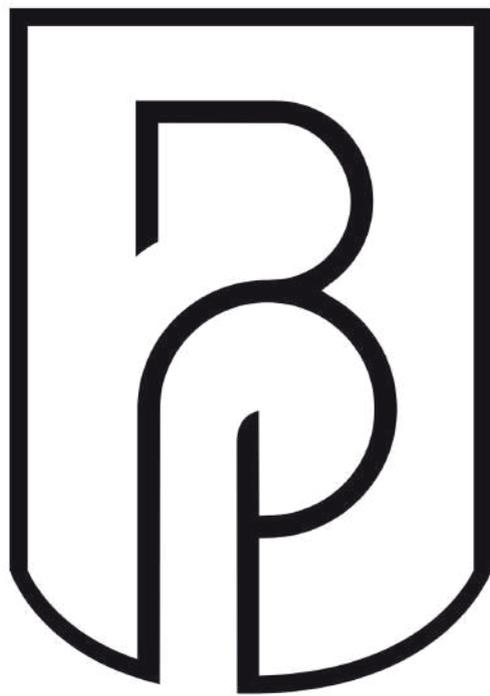
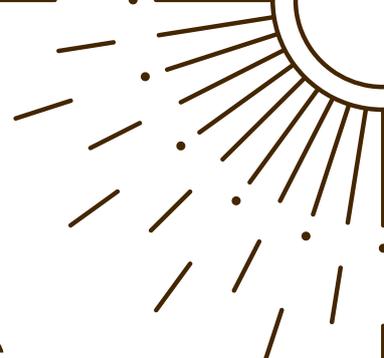




LE BLASON

*Restaurant*





# NOS MENUS

## Le menu du Marché

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

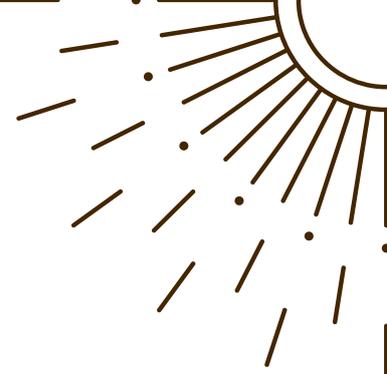
Entrée du marché + Plat du marché  
ou  
Plat du marché + Dessert du marché  
25 €

## Menu enfant

Gratin de ravioles de Royans IGP  
ou poisson du moment en petite portion  
2 boules de glace  
13.90 €



Prix TTC, hors boisson, service compris



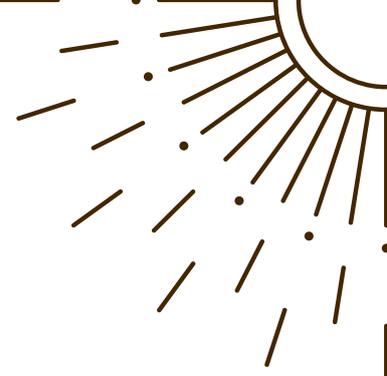
# NOS ENTRÉES

Entrée du marché	8 €
Œuf coulant Crème de chorizo	8 €
Gravelax de saumon aux herbes fraîches et fromage frais à l'aneth	12 €
Crème Dubarry et bonbon foie gras Croûtons et noix torréfiées	14 €
Foie Gras IGP Maison Pain artisanal toasté et confit du moment	19 €



Prix TTC, hors boisson, service compris





# NOS PLATS

Plat du marché	18 €
Dos de cabillaud	24 €
Beurre Nantais au Champagne, risotto de riz Arborio	
Entrecôte Française 280 Gr.	28 €
Sauce aux morilles, frites Maison	
Ravioles de Royans IGP aux morilles	29 €
Crème infusée aux morilles, gratinées au Parmesan DOP	
Risotto du moment	21 €
Selon l'humeur du Chef	
Civet de cerf au vin du Ventoux	24 €
Légumes rôtis et gratin Dauphinois aux cèpes	
Bouillon de poulet à la Thaï	18 €
Petits légumes et vermicelles de riz	
Burger, cochon confit à la bière du Luberon	24 €
Cheddar fumé, compotée d'oignon, sauce BBQ	

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	8 €
Café gourmand	11 €
Thé, infusion ou double expresso : supplément de 2€	
Panettone façon pain perdu	9 €
Caramel beurre salé, glace du moment	
Moelleux aux marrons	10 €
Chocolat noir Grand Cru Açaïou 70%	12 €
Chaud coulant minute, sauce caramel et glace piment d'Espelette	
Fromage Fermier de Manon	10 €
Assiette de 3 fromages Fermiers affinés, salade	
Coupe colonel	9 €
Sorbet citron artisanal et 5cl de vodka Eristoff	
Coupe Mont Ventoux	11 €
Glace vanille artisanale, 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 (fruité)

Côtes de Provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2023 (fin & fruité)

## Les blancs

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2023 (fruité)

Pouilly Fumé AOC 9 €

Domaine Roger Pabiot, 2023 (vif & aromatique)

Châteauneuf du Pape AOC 13 €

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

## Les rouges

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2022 (fruité)

Côtes de Provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2021 (fin & fruité)

Châteauneuf du Pape AOC 13 €

Domaine de la Palud, 2021 (vin de caractère fruité)



Prix TTC, hors boisson, service compris