

La Carte du *PH* Petit Henri

Par Olivier Bouzon

Entrées

Œuf Bio en coque croustillante, Poêlé de Boudin noir et Golden, Velouté de Cèpes	23€
Conchiglioni aux Grenouilles, Crème d'Ail et Persil, salade croquante de Courge Butternut	24€
Choux farci d'un émietté de Tourteau aux Crevettes, Bisque de Homard infusé à la Citronnelle	25€
Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Beumes de Venise, Abricots moelleux acidulés au miel de Lavande, Pain au Maïs toasté	24€

Plats

Dos de Sandre blond rôti Moelle et Artichaut Sauce Vin rouge au beurre d'Anchois	32€
Lotte cuite à la vapeur, Cocos de Mollans et Supions, Ravigote à l'Estragon	36€
Filet de Canette de Challans doré au sautoir, Figue rôtie au jus de Cassis	34€
Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym Panisse aux Olives, poêlée de Légumes du momnet	38€

Pour Finir

La Sélection de Fromages affinés par René PELLEGRINI	12€
Pâtisseries à la Française par Jonathan Gasco (un dessert au choix)	9€