La Carte du Petit Henri

Pour Commencer

Asperges vertes de Provence, mousseline de fève et verveine, voile de pamplemousse rose au poivre de Timut	20 €
Risotto de petit épeautre de Sault aux Morilles, oignons cébette caramélisés, jus de rôti	24 €
Foie gras de canard mi-cuit par nos soins, gel de fraise au jus de sureau et rhubarbe étuvée	22 €
La Terre et La Mer	
Noix de Saint Jacques poêlées, Coquillages et riz Vénéré aux algues, beurre battu gingembre	33 €
Filet de canette doré au sautoir, Panisse et déclinaison de carottes multicolores aux épices	31 €
Carré d'Agneau de pays rôti/fumé au thym écrasé de Pommes de terre à l'huile d'olive et jus court	35€
Pour Bien Finir	
Sélection de Fromages affinés par René Pellegrini (les Comptoirs d'Epicure, Apt)	12 €
Pâtisseries à la Française par Rodolphe Janot (Saveurs & Créations - Morières-Lès-Avignon)	9€

