

Menu Dégustation

Mise en Bouche selon le Chef

Foie Gras de Canard mi-cuit par nos soins
Beaumes de Venise, Abricots moelleux acidulés
au miel de Lavande, Pain au Maïs toasté

Lotte cuite à la vapeur,
Cocos de Mollans et Supions,
Ravigote à l'Estragon

Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym,
Panisse aux Olives, poêlée de Légumes du moment

La Sélection de Fromages
affinés par René PELLEGRINI

Pâtisserie à la Française par Rodolphe JANOT
(un dessert au choix)

68 €



Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon