

Menu Dégustation

Mise en Bouche selon le Chef

Foie gras de Canard mi- cuit par nos soins
Mandarine et confit de Coing acidulée

Noix de St-Jacques juste snackées,
Endives caramélisées, Orange et Anis vert

Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym,
Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive,
artichaut poivrade

La Sélection de Fromages
affinés par René PELLEGRINI

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

67 €



Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon