

La Carte du *PH* Petit Henri

Par Olivier Bouzon

Entrées

Œuf bio « Poules & Co », cœur coulant, Duxelle de Champignon de Paris au Curry vert.	21€
Risotto de petit Epeautre de Sault aux Oursins, Touche d'Arabica, tuile de pain à l'encre	23€
Foie gras de Canard mi- cuit par nos soins, Mandarine et confit de coing acidulé	24€

Plats

Noix de St-Jacques juste snackées, Endives caramélisées, Orange et Anis vert	35€
Petite Caille farcie, Amandes grillées, Côtes de Blette au jus, Poichichade bio	32€
Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive, Légumes de Printemps	38€

Pour Finir

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



Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon