

La Carte du Petit Henri

Par Olivier Bouzon

Entrées

Tartare de Thon rouge, Eau de tomates à l'Hibiscus, Tomates vertes, Crème glacée à la graine de Moutarde	25€
Truite rose des eaux de la Sorgue de Mr Meyer, marinée, Douce Anchoïade, fraîcheur de Céleri et Granny	23€
Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Beaumes de Venise, Abricots moelleux acidulés au miel de Lavande, Pain au Maïs toasté	24€

Plats

Blanc de Turbot rôti, Pickles, fine mousseline de Concombre, Petits Epeautres torréfiés, Beurre battu à l'Anis vert	36€
Pièce de Veau Français aux aromatiques, Pressé de Monalisa, Girolles, Condiment Fruits rouges, Jus court infusé à la Saugé	34€
Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym Panisse à la Marseillaise, florilège de Légumes d'été	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