

# 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	34€
Viennoise de filet de Faisan, Chou rouge acidulé, pulpe de Patate douce	32€
Carré d'Agneau d'Henri fumé au Thym Ecrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive, artichaut poivrade	37€

---

## 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