



Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon

Menu Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

130 Euros

Coupe de Champagne
Blanc de Blancs Louis Déhu



Ceviche de Langoustine,
lentilles Beluga aux Perles d'esturgeon, fraîcheur Litchi et Pomelos



Velouté de Châtaignes aux éclats de Foie Gras chaud,
champignons des bois, écume Arabica et chips de Panais



Dos de Bar de ligne enivré de champagne,
huitre de Camargue, Céleri Rave, tombée de Poireaux et Cresson de Fontaine



« *Sorbet à l'eau-de-vie de Poire Williams* »



Noisette de Cerf servi rosé, embeurrée de Chou Rouge,
Croquette de Patate douce, pulpe de Coing acidulé et sauce Grand-Veneur



Brillât Savarin aux Truffes noires
Bouquet de Mâche



Dessert Pâtisserie Eugénie



Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon

Menu Nouvel An

Mercredi 1er Janvier 2025

85 Euros

*C*eviche de Langoustine,
lentilles Beluga aux Perles d'esturgeon, fraîcheur Litchi et Pomelos



*V*elouté de Châtaignes aux éclats de Foie Gras chaud,
champignons des bois, écume Arabica et chips de Panais



*D*os de Bar de ligne enivré de champagne,
huitre de Camargue, Céleri Rave, tombée de Poireaux et Cresson de Fontaine

Ou

*N*oisette de Cerf servi rosé, embeurrée de Chou Rouge,
Croquette de Patate douce, pulpe de Coing acidulé et sauce Grand-Veneur



*B*rillât Savarin aux Truffes noires
Bouquet de Mâche



*D*essert Pâtisserie Eugénie