Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon

Menu Jour de l'an

Vendredi 1er Janvier 2027

95 Euros

Royale de choux fleur, truite Gravlax, pickles,
Caviar de hareng et petit épeautre torréfié

Effiloché de chair de tourteau, litchi et pomme verte,
Consommé glacé aux effluves de citronnelle, gingembre

Blanc de turbot enivré au vin jaune,
Texture de cèleri rave et oignons doux, chips de chou kale

Ou

Filet de cerf cuit rosé façon Rossini, foie gras poêlé,
Pomme de terre Anna, sauce Périgueux

Brillât Savarin aux cramberries et poivre de Sichuan
Bouquet de jeunes pousses

Dessert *Pâtisserie Eugénie*

Le Petit Henri

Restaurant Bistronomique

Chef Olivier Bouzon

Menu Saint Sylvestre

Jeudi 31 Décembre 2026

155 Euros

Châtaigne de Mer de Galice et caviar oscietre,
fenouil, fondant d'oursin rafraichi à la Vodka

Effiloché de chair de tourteau, litchi et pomme verte,
consommé glacé aux effluves de citronnelle, gingembre

Blanc de turbot enivré au vin jaune,
texture de cèleri rave et oignons doux, chips de chou kale

Filet de cerf cuit rosé façon Rossini, foie gras poêlé,
pomme de terre Maxime, sauce Périgueux

Brillât Savarin aux cramberries et poivre de Sichuan
Bouquet de jeunes pousses

Dessert *Pâtisserie Eugénie*