

# LA CARTE DU PETIT HENRI

## POUR COMMENCER 🍴

Ceviche de Truite rose Arc en Ciel des eaux de la Sorgue  
fine anchoïade et gel pomme & cèleri 22€

Glacé de Légumes du pays, délicat bouillon à l'orange  
et huile d'olive, coriandre et basilic 21€

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, abricot et  
amande acidulé, cubes de Beaufort 24€

## LA TERRE ET LA MER 🍴

Dos de Loup rôti sur la peau, artichaut poivrade  
pois chiche et vinaigrette méridionale 33€

Déclinaison de Cochon fermier, mousseline de petits  
pois à la sarriette, conchiglioni et jus de rôti 31€

Carré d'Agneau d'Henri fumé au thym, écrasé de pommes  
de terre, gourmand et ail confit 36€

## POUR BIEN FINIR 🍴

Sélection de Fromages affinés par René Pellegrini 12 €  
(les Comptoirs d'Epicure, Apt)

Pâtisseries à la Française par Rodolphe Janot 9 €  
(Saveurs & Créations - Morières-Lès-Avignon)