



PETIT CORNE BICHE
RESTAURANT

DU MERCREDI AU DIMANCHE MIDI
12H - 14H • 19H - 22H

FERMÉ LE DIMANCHE SOIR, LUNDI & MARDI

Tél. : 01 60 66 26 34 • contact@petitcornebiche.fr

LES MENUS

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à base de produits frais et de saison

ENTRÉE
PLAT
DESSERT
45€

ENTRÉE • PLAT
OU
PLAT • DESSERT
38€

ENTRÉES

La corne biche Magret de canard fumé / mozzarella / noix / pommes golden
tomates confites / balsamique pomme

L'escargot Pleurotes grises / persillade / crème parmesan / crumble

Le foie gras Fumé / céleri / rémoulade / caramel de betterave

PLATS

Le porc Filet mignon / chorizo ibérique / polenta au romarin / basse température

L'espadon Faisselle aux herbes / légumes minis / crumble parmesan / pesto roquette

Le bœuf Entrecôte 250g / beurre au haddock fumé / frites

DESSERTS

Le chocolat Fondant / noix de pécan / crème anglaise pistache / glace

La panna cotta Basilic / cerises amarena / coulis de fruits

Le fromage Brie de Melun / tomme de brebis / Saint-Nectaire

Le gourmand Espresso ou thé / gourmandises

LA CARTE DU CHEF MIKA

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à base de produits frais et de saison

ENTRÉES

Le tourteau	Effiloché / béarnaise / bisque langoustine / Vodka Grey Goose	20€
L'entrée Signature	Saumon gravlax / betterave / fenouil / agrumes	20€
L'œuf parfait	Pleurotes grises / crème moutarde / pesto / crumble parmesan	17€
Le foie gras	Fumé / chutney / pommes nashi / ketchup de mangue épicé	20€
La Saint-Jacques	Mousseline / chorizo / crème parmesan	22€

PLATS

Le veau	Filet mignon / basse température / polenta au romarin crème de cèpes	37€
Le turbot	Meunière / minis légumes / beurre blanc Champagne	42€
La pluma	Ibérique / braisée / aigre doux / légumes	34€
Le cabillaud	Dos / risotto / encre de seiche / chorizo / citron caviar	35€
Le plat Signature	Filet de bœuf / huîtres / vinaigre safran / caviar	45€
Le végété	Risotto / safran / champignons / tomates confites	28€

Caviar à partager (pot de 50 g) 120€

LE MENU SIGNATURE

L'entrée Signature + Le plat Signature + Le dessert Signature

75€

DESSERTS

Le fromage	Brie de Melun / tomme de brebis / Saint-Nectaire	12€
Le chocolat	Fondant / noix de pécan / crème anglaise pistache / glace	13€
Le dessert Signature	Pain raisin / façon perdu / cerises amarena / glace pistache	15€
Le clafoutis	Pommes nashi / glace de saison / coulis de fruits	13€
Le gourmand	Expresso ou thé / gourmandises	12€

NOS FOURNISSEURS

Bougeries Nivernaises
pour nos viandes tendres

M. Charraire
pour nos fruits et
légumes de saison

Anthes

pour notre crèmerie

Reynaud

pour notre poisson frais

Devaux

pour notre Champagne

M. Chapoutier
pour nos vins

Vins Richard
pour nos vins

"Merci infiniment de votre confiance..."

*Mifa
+ David*



PETIT CORNE BICHE
RESTAURANT