



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
et David*



PETIT CORNE BICHE
RESTAURANT