



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** Sucrine / Volaille marinée / Coriandre / Pommes golden
Tomates cerises / Sauce satay
- La burrata** Poivrons / Courgettes / Oignons confits / Pesto roquette / Crumble parmesan
- L'œuf parfait** Poireaux / Beurre blanc / Citronnelle

PLATS

- Le veau** Quasi basse température / Polenta tapenade / Crème d'asperges
- Le lieu noir** Légumes poêlés / Sauce curry / Coriandre
- Le bœuf** Bavette d'ailloyau / Beurre au haddock fumé / Frites

DESSERTS

- Le fruit** Tartare / Sirop citronnelle / Glace de saison
- La panna cotta** Carambar / Speculoos
- 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 saumon fumé	Sauce vierge / Panna cotta miel de fleurs / Caramel betterave	22€
L'entrée Signature	Tourteau / Effiloché / Béarnaise / Bisque de langoustine Vodka Grey Goose	25€
L'œuf parfait	Asperges vertes / Tomates confites / Crème parmesan	17€
Le foie gras	Fumé / Fraises / Ketchup de mangue épicée	24€
La Saint Jacques	Gravlax / Coulis de mangue / Chlorophylle de petits pois Coulis de betteraves	24€

PLATS

Le plat Signature	Carré d'agneau 3 côtes / Basse température / Asperges Crème moutarde / Crumble citron	40€
La dorade royale	Filet / Purée de chou-fleur / Tonka / Beurre blanc	36€
Le bœuf	Côte 450g / Sauce poivre / Frites	52€
Les gambas	Flambées / Tagliatelles / Petits légumes / Sauce citronnelle	35€
Le tartare	Bœuf au couteau / Asperges vertes / Tomates confites Jaune d'œuf safran / Parmesan	34€
Le végété	Risotto / Coriandre / Asperges / Cheddar	30€

LE MENU SIGNATURE

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

75€

DESSERTS

Le fromage	Brie de Melun / Tomme de brebis / Saint-Nectaire	14€
Le chocolat	Fondant / Crème anglaise / Glace de saison	14€
La burrata	Fruits rouges / Balsamique framboise	14€
Le clafoutis	Ananas confit / Coulis de fruits / Glace coco	14€
Le dessert Signature	Fraises / Carpaccio / Pesto d'estragon / Glace de saison	15€
Le gourmand	Expresso ou thé / Gourmandises	13€

NOS FOURNISSEURS

Boucheries 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..."

*Mika
et David*



PETIT CORNE BICHE
RESTAURANT

417, Avenue de la Libération • 77630 ARBONNE-LA-FORÊT