



# PETIT CORNE BICHE

RESTAURANT

*by Mika & David*

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

FERMÉ LE DIMANCHE SOIR & LUNDI

---

Tél. : 01 60 66 26 34 • [contact@petitcornebiche.fr](mailto: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  
39€

### ENTRÉES

**Le pâté en croûte** Chutney oignons / Grenadine / Ketchup de mangue

**L'œuf parfait** Légumes confits / Crème cheddar / Pesto roquette

**Le saumon** Tartare / Fenouil / Caramel betterave

### PLATS

**La pintade** Suprême / Polenta saveur tapenade / Carottes fanes / Sauce moutarde

**Le bar** Pomme Anna / Poêlée de légumes / Crème chorizo / Crumble

**Le Bœuf** Entrecôte / Beurre maître d'hôtel / Oeufs de poissons volants  
Frites de patate douce

### DESSERTS

**La crème brûlée** Pistache / Cerises amarena

**La pana 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

L'entrée <b>Signature</b> *	Escargots en persillade / Cèpes / Crème parmesan / Crumble	26€
Le foie gras	Fumé / Poire asiatique / Whisky Lagavulin	26€
L'œuf parfait *	Pleurotes grises / Crème moutarde / Crumble parmesan	18€
Le saumon	Gravlax / Agrumes / Ketchup de mangue / Oeufs de poissons volants	25€

\* supplément Truffe fraîche 15€

Le Caviar	À partager / Crème légère citronnée / Toasts	95€
-----------	--	-----

### PLATS

Le plat <b>Signature</b>	Carré d'agneau / Basse température / Carottes fanes glacées Pomme Anna / Sauce aigre douce / Passion	45€
Les gambas *	Flambées / Risotto / Coriandre / Raifort / Beurre blanc Champagne	36€
Le Bœuf *	Filet 160g / Poêlée de pleurotes grises / Sauce foie gras chocolat	45€
Le cabillaud	Mousseline de panais / Vanille / Châtaignes torréfiées / sauce Caviar	36€

\* supplément Truffe fraîche 15€

### LE MENU SIGNATURE

L'entrée Signature + Le plat Signature + Le dessert Signature 79€

### LA TABLE DE MIKA

Uniquement le samedi soir sur réservation, pour 6 à 12 personnes

Menu Dégustation accord Mets & Vins

95€ / personne tout compris

## DESSERTS

<b>Le dessert</b> <i>Signature</i>	Baba au Rhum / Fruits exotiques / Chantilly vanille / Rhum ambré	15€
<b>La crème brûlée</b>	Truffe / Vanille / Zallotti blossom	15€
<b>La cacahuète</b>	Finger / Chocolat / Caramel	15€
<b>La panna cotta</b>	Basilic / Coulis de mangue / Speculoos	15€
<b>La pomme</b>	Tatin / Finger / Coulis de fruits	15€
<b>Le fromage</b>	Brie de Melun / Tomme de brebis / Saint-Nectaire	14€
<b>Le gourmand</b>	Expresso ou thé / Gourmandises	14€

---

**Boucherie Niversaise**  
pour nos viandes tendres

**Reynaud**  
pour notre poisson frais

**M. Charraire**  
pour nos fruits et légumes de saison

**M. Chapoutier**  
pour nos vins

**Anthes**  
pour notre crèmerie

**Vins Richard**  
pour nos vins

---

*"Chez nous, vous y serez toujours chez vous"*

*Mika  
& David*

