

## DESSERTS

Le dessert <i>Signature</i>	Baba au rhum ambré, fruits exotiques et chantilly vanille	15€
Le mille-feuille	Praliné, crème anglaise vanille, glace au nougat de Montélimar	15€
Le finger	Façon opéra, noix concassées et coulis de fruits	15€
La panna cotta	Basilic, framboises et speculoos	15€
La fraise	Carpaccio, pesto d'estragon, sorbet mirabelle	15€
Le fromage	Brie de Melun, Tomme de brebis, Saint-Nectaire	14€
Le gourmand	Expresso ou thé, gourmandises	14€

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

*Mika  
& David*



PETIT CORNE BICHE  
RESTAURANT

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



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  
47€

ENTRÉE • PLAT  
OU  
PLAT • DESSERT  
39€

### ENTRÉES

- Le melon** Carpaccio, jambon serrano et sorbet melon charentais, vinaigre de framboise
- La burrata** Déclinaison de tomates tricolores, pesto de roquette et crumble parmesan
- Le pâté en croûte** Chutney d'oignons rouges confits à la grenadine, ketchup de mangue épicé

### PLATS

- Le porc** Filet mignon cuit basse température, polenta au chorizo et romarin, jus de viande corsé
- Le saumon** Snacké, pomme Anna et asperges vertes glacées, sauce vierge framboise/aneth
- L'agneau** Cuit en sauté, coquillettes aux fruits secs et mendiant, sauce tomatée

### DESSERTS

- La crème brûlée** Pistache, cerises amarena et amandes torréfiées
- La framboise** Tartelette, confits de fruits rouges, mousse yuzu et sorbet citron
- 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 Signature** Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'ananas et coulis de mangue aux épices 25€
- Le bœuf** Tartare au couteau, asperges vertes et tomates confites, Caviar 25€
- Le saumon** Fumé, orange et pomelos, panna cotta au miel de fleurs 25€
- L'œuf parfait** Mousseline de chou-fleur, poêlée d'asperges vertes, crème parmesan et crumble 19€

### PLATS

- Le plat Signature** Filet mignon de veau basse température, pomme Anna et carottes fanes glacées, jus de veau au corail d'oursin 45€
- Les gambas** Flambées, risotto safran et raifort, beurre blanc champagne et yuzu 36€
- La pluma ibérique** Poêlée de légumes nouveaux aux herbes fraîches, sauce aigre douce fruit de la passion 36€
- La dorade royale** Mousseline de carottes jaunes saveur tonka, éclats de châtaignes torréfiées, sauce Caviar 36€

### LE MENU SIGNATURE

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