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

ENTRÉES 12€

La burrata	Légumes confits, pesto de roquette, ketchup de mangue épicé
L'oeuf parfait	Purée de butternut et coriandre, crème de Raifort
La salade Corne Biche	Sucrine, volaille marinée, tomates confites, sauce curry
Le pâté en croûte	Chutney de pommes nashis au whisky tourbé

PLATS 20€

La volaille	Suprême, cuit basse température, polenta au chorizo et romarin, crème moutarde
L'agneau	Cuit en sauté, pennes aux fruits secs et mendiant, sauce tomatée
Le saumon	Snacké, risotto aux tomates confites et épinards, beurre blanc cheddar
L'entrecôte	Pommes Anna, carottes fanes, sauce marchand de vin

DESSERTS 8€

La crème brulée	Pistache, cerises amarena et amandes torréfiées
Le baba au rhum	Tartare de fruits, crème anglaise café
Le fromage	Brie de Melun, Tomme de brebis, Saint-Nectaire
Le gourmand	Expresso ou thé, gourmandises

" Chez nous, vous y serez toujours chez vous"

Mika & David

PETIT CORNE BICHE
RESTAURANT

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