

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 16 AU 23 DÉCEMBRE 2024

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Terrine de campagne

(recette de mon apprentissage), pickles de légumes

Aubergine Parmigiana

sauce tomate, mozzarella di buffala et parmesan



Chou rouge confit au Xérès, saumon

bouillon de champignons de Paris, citron confit

**Foie gras de canard mi-cuit, confit de poires
et pain aux graines de courge (+12€)**

PLAT 22€

Poisson du marché, purée de céleri rave au beurre noisette
fondue de poireaux au Noilly Prat, légumes de saison glacés

Suprême de chapon farci au foie gras de canard

embeurrée de choux vert, châtaignes et pommes poêlées



Risotto de petit épeautre, girolles, tomates séchées

artichauts, jus d'oignons doux (+7€)



FROMAGE / DESSERT 9€

Assiette de 3 fromages (+6€)

confit de fruits de saison, mesclun de salade



(fromages sélectionnés par la fromagerie Les Plaisirs Fermiers, Senlis)

**La poire Conférence, crumble de noisettes,
mousse poire, sorbet poire**

Déclinaison de l'orange

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CONFIT 24H

*carottes fênes, champignons de Paris
et purée de pommes de terre*

31€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AUX MORILLES



31€

Les suggestions du Bistrot

**St Jacques de Dieppe,
tombée d'épinards, purée de
topinambour, poires,
vinaigrette de poire et vanille**

25€

**Filet de boeuf charolais flambé au
cognac, sauce poivre, frites maison**

40€

Le Paris Brest du Bistrot

12€



9, rue Léon Fautrat, 60300 Senlis tél : 03.44.60.07.17

Le chef, Laurent Cresta, et son équipe vous accueillent
tous les jours, midi et soir (sauf le jeudi et le dimanche).

Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis