

# Le Bistrot de Senlis

SEMAINE DU 19 AU 23 AVRIL 2022

## FORMULES midi & soir

**entrée/plat/dessert 27€**

**entrée/plat ou plat/dessert 22€**

3 entrées, 3 plats, 3 desserts  
au choix dans la formule  
renouvelée chaque semaine

ENTRÉE 9€

### Terrine de campagne

*(recette de mon apprentissage), pickles de légumes*

### Aubergine Parmigiana

*sauce tomate, mozzarella di buffala et parmesan*

### Saumon gravlax, céleri, pomme verte

*pickles, crème de chèvre frais et moutarde à l'ancienne*

### Foie gras de canard mi-cuit (+7€)

*chutney de poires, pain aux graines de courge*

PLAT 16€

### Poisson du marché

*fenouil confit, chou fleur et asperges vertes*

### Risotto de Langoustines (+9€)

*jus crémé des carcasses, légumes de saison, galette de parmesan*

### Suprême de volaille fermière, Primeur de Noirmoutier

*petits pois frais, carottes fênes*

DESSERT 9€

### Le classique Tiramisu du Bistrot

*Tarte aux fraises de Plougastel, crème diplomate vanille et citron vert*

*Choux profiterole à la vanille, sauce chocolat*

*Café ultra gourmand (+5€)*

## à la carte

### Les incontournables

**PALERON DE BOEUF CHAROLAIS** 27€  
*confit 24h, carottes et champignons, purée*

**LES LASAGNES DU BISTROT** 16€  
*et salade verte*

**GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS** 26€  
*AUX MORILLES et salade verte*

**LE PARIS-BREST DU BISTROT** 9€

### Les suggestions du week-end

vendredi soir, samedi midi et soir

**Tartare de Saint Jacques, mangue, tourteau, caviar** 18€

**Filet de boeuf charolais au poivre, flambé au Cognac, pommes Pont Neuf** 34€

**Soufflé à la Chartreuse verte de ma région ou Grand Marnier** 14€  
*(à commander en début de repas)*



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).

Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram @lebistrotdesenlis