

Le Bistrot de Senlis

MENU DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2025



entrée / plat / dessert 35€

entrée / plat ou plat / dessert 29€

entrée 11€

Le saumon Bio gravlax, chou rouge au vinaigre de Xérès,
sablé sarrazin, vinaigrette d'agrumes

Velouté Dubarry, saucisson de Lyon pistaché, châtaignes et oignons

plat 24€

Bar de pêche, sauce Bonne femme, poireaux et céleri rave,
mogettes de Vendée



Suprême de chapon farci au foie gras et châtaignes,
gratin dauphinois

dessert 11€

Assiette de trois fromages (+6€), confit de fruits de saison,
mesclun de salade (fromagerie "Les Plaisir fermiers" à Senlis)

Buche Vanille, croustillant praliné, ganache chocolat

Le marron façon Mont Blanc et marmelade de clémentines corses

Café ou thé ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables :

Le foie gras du Bistrot : foie gras de canard 22€
mi-cuit, pain aux graines, pâte de coings

Le paleron de boeuf du Bistrot 32€
confit 24h, carottes fânes, champignons de
Paris et purée de pommes de terre

Gratin de Ravioles de Royans aux morilles 33€ 
et salade

Les suggestions du Chef :

Gnocchis de pommes de terre 36€
à la truffe noire Melano de Dordogne,
jus de viande à la truffe, vieux Comté

Filet de boeuf charolais flambé au 41€
cognac, sauce poivre, frites maison

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
midi et soir, **du mardi au samedi** (fermeture : dimanche et lundi).



Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis