

# Le Bistrot de Senlis

LE MENU DU BISTROT - MIDI & SOIR

*entrée / plat / dessert 39€*

*entrée / plat ou plat / dessert 33€*

## *entrées*

Oeuf Bio parfait, asperges blanches des Landes et morilles de notre région, émulsion au vin jaune et Comté

Risotto de céleri, noix de St Jacques de nos côtes (céleri branche en pickles, jus de volaille réduit, émulsion de fumet de poisson)

Terrine de campagne, pain aux graines de courges, pickles d'oignons rouges

## *plats*

La pêche du jour (selon arrivage), chou fleur braisé au beurre noisette, fregola sarda crémeuses au chorizo, fèves

Cuisse de canard confite par nos soins, pomme purée fumée, chips de pomme de terre, siphon au lard fumé, jus de canard

Risotto de Petit épeautre, chou fleur rôti au paprika  
émulsion au vieux Comté, champignons de Paris



## *desserts*

Assiette de trois fromages (+5€), confit de fruits de saison, mesclun de salade (fromagerie "Les Plaisir fermiers" à Senlis)

Baba bouchon arrosé au rhum St James, crème montée vanille, gel citron vanille

Pavlova aux premières fraises Gariguettes, confit de fraises vanille et citron vert, sorbet fraise

Le Paris Brest du Bistrot

Les incontournables : (avec suppléments à ajouter au prix du Menu)

**Foie gras de canard mi-cuit**, pain aux graines et compotée de pommes aux épices (+10€)

**Filet de boeuf charolais flambé au cognac**, sauce poivre, frites maison (+21€)

**Le paleron de boeuf du Bistrot** confit 24h, carottes fanes, champignons de Paris et purée de pommes de terre (+12€)

**Café ou Thé Ultra gourmand du Bistrot** quatre mini desserts (+5€)

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

