

Le Bistrot de Senlis

LE MENU DU BISTROT - MIDI & SOIR

entrée / plat / dessert 39€
entrée / plat ou plat / dessert 33€

entrées

Betterave, fraises et chèvre frais 

Gaufre au Comté, truite fumée et condiments, crème crue citronnée

plats

Quenelle de cabillaud, sauce champagne, champignons de Paris, épinards frais, grenailles de Noirmoutier confites

Parmentier de paleron de boeuf au pinot noir, carottes fanes, oignons doux frits

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

desserts

Mi-cuit au chocolat, glace vanille

La rhubarbe et la fraise, biscuit moelleux et granité rhubarbe

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€)

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

