

# Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 4 AU 9 NOVEMBRE 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 


**Bouillon crémé de châtaignes, oeuf bio poché**  
*noisettes et copeaux de châtaignes, coppa croustillante*

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


PLAT 22€

**Poisson du marché, mousseline de chou-fleur**  
*navet miel et orange, pois chiches confits à l'épice oriental*

**Vol au vent de volaille, gambas, girolles**  
*quenelles de volaille, riz vénéré et sauce financière*

**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)*

**Profiterole au chocolat, glace vanille, chantilly**

**Baba bouchon, crème fouettée vanille, vieux rhum**

**Café ultra gourmand (+6€)**

## à la carte

### Les incontournables

**PALERON DE BOEUF CONFIT 24H** 31€  
*carottes fênes, champignons de Paris  
et purée de pommes de terre*

**GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS  
AUX MORILLES**  31€

### Les suggestions du Bistrot

**St Jacques de Dieppe,**  24€  
*étuvée de poireaux au beurre salé,  
pommes, pickles de betteraves,  
purée de carottes*

**Filet de boeuf charolais flambé au** 40€  
**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  
tous les jours, midi et soir (sauf le jeudi et le dimanche).

 Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook  
ou Instagram @lebistrotdesenlis