

Menu du 1^{er} Janvier

Le cocktail et ses amuse-bouches

Entrée

Cassolette de rouget, coulis de crustacés

Ou

Mille-feuilles de poire et épinard au foie gras

Plats

*Suprême de pintadeau aux pleurotes,
glacé à la liqueur d'Angélique*

Ou

*Découverte marine au vin cuit
(Cabillaud, Saint-Jacques et écrevisses)*

Fromage

Tarte fine à la tomme blanche

Dessert

Craquelin de chocolat sur coulis de caramel

Café

Eaux, vins fins servis à discrétion

Le prix tout compris : 39 €

N'oubliez pas l'Epiphanie

Dimanche 4 Janvier 2009

**Vous trouvez une fève vous gagnez
une coupe de champagne !**

Renseignements et Réservation

3, rue de la Calandre

St Pol sur Ternoise

Tél. 03 21 41 91 00

email : stpoloise@wanadoo.fr

www.lastpoloise.com

La Saint Poloise Restaurant

Noël - Nouvel An

2008 - 2009

Menu du 25 Décembre

Le cocktail et ses amuse-bouches

Entrées

*Etuvée de petites noix de Saint-Jacques
et ses chips de légumes*

ou

*Déclinaison de canard en chaud froid,
sorbet abricot*

Plats

Origami de cabillaud, sauce au porto blanc

ou

*Mignon de porc en trilogie
et son consommé de légumes*

Fromage

*Brochette de fromages,
vinaigrette de noix sur son mesclun*

Dessert

Poire rôtie sur sa briochine façon pain perdu

Café

Eaux, vins fins servis à discrétion

Le prix tout compris : 39 €

Menu du 31 Décembre

Cocktail de bienvenue et ses amuse-bouches

Entrées

Foie gras et sa palette de couleurs

*Eclat de bar, façon Montélimard
et sa tuile aux graines de lin*

Soupir glacé

Plat

*Magret de canard,
crème émulsionnée aux morilles
Poêlée de petits légumes, flan de topinambours*

Fromage

*Chaource sur mesclun de jeunes pousses,
vinaigrette papaye et kiwi*

Dessert

Surprise fruitée

Coupe de champagne à minuit

Café

*Eaux, vins fins servis à discrétion
Animation et ambiance
assurées jusqu'à 4h. du matin*

Le prix tout compris : 75 €

*pour toute réservation
un acompte de 50% vous sera demandé*