

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE TOULON



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »
Menus à 39 euros boissons comprises
(Cocktail, verres de vin, boisson chaude)

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h

Consultez nos menus au : <https://lyceepictoulon.fr>

02 Octobre 2025

**Escapade
forestière**



39 €

Amuse bouche



Velouté de potimarron, concassé de châtaigne et tartine grillée



Râble de lapin moutardé

**Ballotine d'épinards façon « Subric », pommes « Darphin » aux
cèpes et échalotes confites**



Entremets chocolat blanc pistache-poire

07 Octobre 2025



39 €

Amuse-bouche



Crème d'asperges au saumon fumé



**Jambonnette de poulet Label Rouge aux langoustines,
Pommes de terre et patates douces en 2 textures**



Tarte fine figues framboises aux épices douces

09 Octobre 2025

Au coin du feu



39 €

Amuse-bouche



Velouté de potimarron, concassé de châtaigne et tartine grillée



**Filet mignon de porc moutardé
Ballotine d'épinards façon « Subric »
Pommes « Darphin » aux cèpes et
échalotes confites**



Bavarois ananas mangue coco

**16 Octobre 2025
Promenade gourmande
aux saveurs d'automne**



39 euros

Tartare de gambas aux figues et citron vert, moelleux de maïs



**Ravioles de panais aux cèpes, éclats de noisettes et pickles de
champignons**

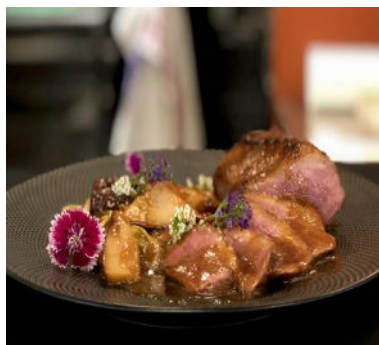


**Dorade grise à la grenade, polenta croustillante, déclinaison de
légumes et maïs grillé**



Le citron en chaud et froid

**04 Novembre 2025
Un semblant de
Périgord**



39 €

Amuse-bouche



Tarte fine basilic



Parmentier de canard à la cardamome

ou

Magret de canard

**Poêlée de cèpes et champignons de Paris,
Pommes de terre au romarin**



Tiramisu noix châtaignes

Ou

Pruneaux flambés à l'armagnac, glace vanille

06 Novembre 2025
Direction le Maroc



39 euros

Kefta tomatoée



Assiette d'entrées :

**Salade de fenouil, bricks et cigare,
bissara aux éclats de batbout**



**Couscous d'agneau aux sept légumes avec sa
semoule parfumée**



Dessert autour de la banane

07 Novembre 2025

**De Nîmes à Menton en
passant par le plateau de
Valensole et la
Camargue**



39 euros

Amuse-bouche



Croustillant de morue au basilic



Loup flambé au pastis

Tian de légumes et risotto au riz de Camargue sauce anis



Tarte citron meringuée

13 Novembre 2025

**Dans l'esprit des
brasseries parisiennes**



39 euros

Amuse-bouche



Œuf en meurette



**Entrecôte de bœuf flambée au
poivre vert, pommes pont neuf,
sommité de choux-fleurs gratinés
et carottes fane braisées**



Autour de la mandarine et chocolat noir

18 Novembre 2025



39 euros

Amuse-bouche



Assiette de saumon fumé et accompagnement

Ou

Huitres chaudes gratinées aux agrumes



Râble de lapin farci aux champignons, légumes du moment, sauce romarin



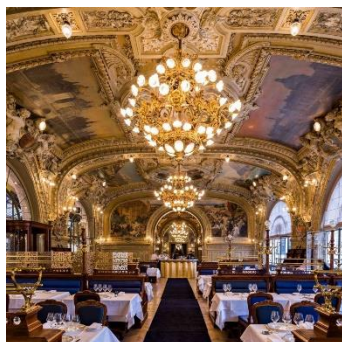
Fromages (Rocamadour, Brie de Maux, Reblochon, Bleu d'Auvergne)

Ou

Tarte couronne aux fruits rouges crème mascarpone

20 novembre 2025

Brasseries parisiennes



39 euros

Amuse-bouche



Œuf à la bourguignonne



**Pavé de bœuf flambé aux poivres
pommes pont neuf, sommité de
choux-fleurs gratinés et carottes
fane braisées**



Biscuit mangue passion ananas chocolat blanc

27 Novembre 2025

**De l'Auvergne à
l'Ardèche**



39 euros

Salade de lentilles du Puy, siphon de Picodon et tuile de châtaigne



**Caillette et maouquette ardéchoise, crème infusée au lard à l'ail et
au thym**



**Côte de bœuf (Salers) fumée au foin et tranchée
truffade**



Proposition des serveurs

28 Novembre 2025

**EVENEMENT
A NE PAS MANQUER**

50 euros

Menu en cours
d'élaboration par nos
chefs



2 décembre 2025



Amuse bouche



Soupe de poissons de roche et ses croutons



Saltimbocca de poulet au Conté,

Gâteau de polenta aux olives

Concassée de tomates au basilic



Crèmeux praliné châtaigne

Crème anglaise fève de tonka

ou

Dessert autour de la pomme

4 décembre 2025

Sur des airs de Nougaro,
« Ô Toulouse »



Crème de maïs, tartare de canard à l'ail confit et pop-corn au piment d'Espelette



Déclinaison de foie gras : en crème brûlée et ses mouillettes briochées à la violette, poché dans un bouillon de céleri au poivre de Sichuan, flambé à l'Armagnac.



Le cassoulet de structure : purée de Tarbais, effiloché de canard, tarte de pain, saucisse de Toulouse grillée.



Proposition des serveurs