



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

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

01 Octobre 2026

Été Indien



39 €

Amuse-bouche :
Croustillant de gambas, condiments acidulés



Tartare de daurade, fraîcheur de légumes et agrumes



Poulet tandoori, riz basmati parfumé
Légumes rôtis aux épices douces



Dessert des pâtisseries

06 Octobre 2026



39 €

Amuse-bouche



Velouté d'asperges au saumon fumé



Ballotine de volaille Label Rouge aux langoustines,
Pommes de terre et patates douces en 2 textures



Tarte fine figues et framboises aux épices douces

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h
Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

08 Octobre 2026

Escapade forestière



39 euros

Amuse-bouche



Velouté de potimarron, concassé de châtaigne et tartine grillée



Lapin sauce moutarde

Pommes « Darphin » aux cèpes
, légumes oubliés et échalotes confites



Dessert sur le thème de la banane

15 Octobre 2026

Saveur d'Italie



39 euros

Amuse-bouche :

Focaccia aux herbes et huile d'olive vierge



Buffet : antipasti, arancini croustillant, rouget à l'italienne et légumes confits



Ravioles fraîches farcies jambon de parme tomates séchées

Ricotta, crème et tuile de parmesan



Tendance citron

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

Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

03 Novembre 2026

Un semblant de Périgord



39 €

Amuse-bouche



Tarte croustillante au basilic



Parmentier de canard

Ou

Magret de canard

Poêlée de cèpes et champignons, Pommes de terre au romarin



Tiramisu noix châtaignes

Ou

Pruneaux flambés à l'armagnac, glace vanille

05 Novembre 2026

Dans l'esprit des brasseries parisiennes



39 euros

Amuse-bouche



L'œuf cocotte aux morilles tranche de pain au seigle noir



Filet de bœuf et jus de veau, beurre de roquette

Fricassée de champignons et coussins de potimarron aux épices



Dessert sur le thème de la banane

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

Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

12 Novembre 2026 Saveur d'automne  39 euros	Amuse-bouche : Velouté de potimarron éclats de graines torréfiées ❧❧ Ravioles de champignons des sous-bois velouté de volaille ❧❧ Cabillaud sauce aïoli tiède, écrasé de pommes de terre Légumes d'automne glacés. ❧❧ Dessert mandarine chocolat noir
13 Novembre 2026 Menu Provence  39 euros	Amuse-bouche : La Pissaladière ❧❧ Soupe au pistou ❧❧ Noisette d'agneau parfumé aux herbes de Provence, mini légumes farcis ❧❧ Tarte tropézienne
17 Novembre 2026  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

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

Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

19 novembre 2026 Terroir Bourguignon  39 euros	Amuse-bouche ☞☞ Feuilletés d'escargots de bourgogne aux éclats de noisettes ☞☞ Dos de cerf flambé réduction de vin rouge, mousseline de panais et ses légumes rôtis de saison ☞☞ Chocolat blanc, mangue, passion, ananas
26 Novembre 2026 Bouchon Lyonnais  39 euros	Amuse-bouche : Cervelle de canut et crouton doré aux herbes ☞☞ Saucisson brioché sauce madère ☞☞ Filet de sandre à l'oseille, pommes fondantes et poireaux étuvés ☞☞ Omelette norvégienne flambée
27 Novembre 2026 Menu terre et mer  39 euros	Amuse-Bouche : Beignets de crevettes et crème de chorizo ☞☞ Œuf mollet pané, carpaccio de thon fumé et sésame grillé ☞☞ Pavé de cabillaud contisé au lard de colonnata sauce brune, riz basmati et légumes glacés ☞☞ Sablé breton au sel de Guérande façon cheesecake, quelques fruits frais

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h
Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

1 décembre 2026



39 euros

Amuse-bouche



Soupe de poissons de roche et ses croutons



Saltimbocca de poulet au comté, gâteau de polenta aux olives,
concassée de tomates au basilic



Crèmeux praline châtaigne sans gluten, crème anglaise fève Tonka

Ou

Dessert flambé autour de la pomme

3 décembre 2026
Eclats d'hiver



39 euros

Amuse-bouche



Saint Jacques terre mer au parfum truffé



Filet de canard rôti sur peau, jus corsé, purée Joel Robuchon



Flambage de pommes, marrons confits, biscuit et crème glacée

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h
Consultez nos menus au : www.lyceepictoulon.fr