LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »

Menus de **39 à 45 euros boissons comprises**
(Cocktail, verres de vin, boisson chaude)

17 Novembre 2026  **39 euros**	Amuse-bouche Assiette de saumon fumé et accompagnement ou Huitres chaudes gratinées aux agrumes Râble de lapin aux champignons Légumes du moment Sauce romarin Fromages ou Tarte couronne aux fruits rouges crème mascarpone
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

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

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 **Terre et Mer**  **39 euros**	Amuse-bouche : Beignets de crevettes et crème 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

01 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 Crémeux praline châtaigne sans gluten, crème anglaise fève Tonka Ou Dessert flambé autour de la pomme
03 Décembre 2026 **Eclats d'Hiver**  **39 euros**	Amuse-bouche Saint Jacques terre mer au parfum truffé Filet de canard rôtie 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*

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

10 Décembre 2026 **Menu de fêtes** **Autour de la Truffe**  **45 euros**	Amuse-bouche : Noix de Saint Jacques contisée à la truffe mousseline de céleri rave, émulsion à la truffe, julienne de truffes ᔓᔐ Terrine de Foie Gras, gelée de coing râpé de truffes pain toasté ᔓᔐ Ballotine de Chapon fondante aux truffes Gratin de pomme de terre et légumes racines ᔓᔐ Dôme poire chocolat
11 Décembre 2026 **Menu de Noel**  **45 euros**	Cèpuccino (velouté de cèpe, chantilly parfumé et cèpes séché mixés) ᔓᔐ Terrine de foie gras aux figues de Sollies et pain d'épices ᔓᔐ Caille farcie sauce morilles Gratin dauphinois, velouté de potimarron Feuilleté aux pleurotes ᔓᔐ Profiteroles de Noel, chantilly ivoire et sauce chocolat gianduja

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

15 décembre 2026  **45 euros**	Amuse-bouche Cassolette de fruits de mer Paupiette de sole sauce vin blanc Ou sole meunière Ravioles de champignons et petits légumes Bûche poire chocolat
17 décembre 2026  **45 euros**	Amuse-bouche : Bonbon de Foie gras Huitres rôties au citron, herbes et épices douces Le véritable tournedos Rossini (filet de bœuf, fine tranche de foie gras et truffe) Pommes Anna et polenta crémeuse Bûche ardéchoise

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