LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

# LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »

Menus de **39 à 50 euros boissons comprises**
(Cocktail, verres de vin, boisson chaude)

| | |
|---|---|
| **17 Novembre 2026**<br><br>**39 euros** | Amuse-bouche<br>Assiette de saumon fumé et accompagnement ou Huitres chaudes gratinées aux agrumes<br>Râble de lapin aux champignons<br>Légumes du moment<br>Sauce romarin<br>Fromages ou Tarte couronne aux fruits rouges crème mascarpone |
| **19 Novembre 2026**<br>**Terroir bourguignon**<br><br>**39 euros** | Amuse-bouche<br>Feuilletés d'escargots de bourgogne aux éclats de noisettes<br>Dos de cerf flambé réduction de vin rouge<br>Mousseline de panais et ses légumes rôtis de saison<br>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

| | |
|---|---|
| **20 Novembre 2026**<br><br>**SOIREE DE GALA DU TELETHON**<br><br><br><br>**50 euros** | Amuse-bouche :<br>Le céleri rave moelleux<br>Dentelle de Pecorino pesto de saison<br><br>Les poireaux fondants et la noix de Saint Jacques Snackée<br>Crumble d'Automne, bisque crémeuse<br><br>Le quasi de veau Pommes savonnettes<br>Potimarron et jus réduit<br><br>Autour du chocolat |

**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**<br><br>**Bouchon Lyonnais**<br><br><br><br>**39 euros** | Amuse-bouche :<br>Cervelle de canut et crouton doré aux herbes<br>Saucisson brioché sauce madère<br>Filet de sandre à l'oseille<br>Pommes fondantes et<br>poireaux étuvés<br>Omelette norvégienne flambée |
| **27 Novembre 2026**<br><br>**Terre et Mer**<br><br><br><br>**39 euros** | Amuse-bouche :<br>Beignets de crevettes et crème chorizo<br>Œuf mollet pané, carpaccio de thon fumé et sésame grillé<br>Pavé de cabillaud contisé au lard de colonnata sauce brune<br>Riz basmati et légumes glacés<br>Sablé breton au sel de Guérande façon<br>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**<br><br>**39 euros** | Amuse-bouche<br>Soupe de poissons de roche et ses croutons<br>Saltimbocca de poulet au comté<br>Gâteau de polenta aux olives, concassée de tomates au basilic<br>Crémeux praline châtaigne sans gluten, crème anglaise fève Tonka<br>Ou<br>Dessert flambé autour de la pomme |
| **03 Décembre 2026**<br>**Eclats d'Hiver**<br><br>**39 euros** | Amuse-bouche<br>Saint Jacques terre mer au parfum truffé<br>Filet de canard rôtie sur peau, jus corsé,<br>Purée Joel Robuchon<br>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**<br><br>**Menu de fêtes**<br>**Autour de la Truffe**<br><br><br><br>**45 euros** | Amuse-bouche :<br>Noix de Saint Jacques contisée à la truffe mousseline de céleri rave, émulsion à la truffe, julienne de truffes<br>Terrine de Foie Gras, gelée de coing râpé de truffes<br>pain toasté<br>Ballotine de Chapon fondante aux truffes<br>Gratin de pomme de terre et légumes racines<br>Dôme poire chocolat |
| **11 Décembre 2026**<br><br>**Menu de Noel**<br><br><br><br>**45 euros** | Cèpuccino (velouté de cèpe, chantilly parfumé et cèpes séché mixés)<br>Terrine de foie gras aux figue de Sollies et pain d'épices<br>Caille farcie sauce morilles<br>Gratin dauphinois, velouté de potimarron<br>Feuilleté aux pleurotes<br>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**<br><br>**45 euros** | Amuse-bouche<br>Cassolette de fruits de mer<br>Paupiette de sole sauce vin blanc<br>Ou sole meunière<br>Ravioles de champignons et petits légumes<br>Bûche poire chocolat |
| **17 décembre 2026**<br><br>**45 euros** | Amuse-bouche :<br>Bonbon de Foie gras<br>Huitres rôties au citron, herbes et épices douces<br>Le véritable tournedos Rossini (filet de bœuf, fine tranche de foie gras et truffe)<br>Pommes Anna et polenta crémeuse<br>Bûche ardechoise |

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