

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

LE PROGRAMME DES JEUDIS SOIRS AU RESTAURANT « PROVENCE » 2018 - 2019

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE TOULON



Réservations tél 0494 09 78 58 Du Mardi au Vendredi de 09H00 à 17H

Consultez nos menus: au



Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

08/11

Soirée à 28 euros

« Gourmandises
gastronomiques »



Tartare aux deux saumons



Médaille de lotte, sauce Américaine, juliennes
de légumes croquants



Aiguillette de pintade sauce suprême, légumes
glacés en couleur



Fruits de Provence

Cocktail, vins et café compris

15/11

Soirée à 28 euros

« Gourmandises
gastronomiques »



Velouté Dubarry



Filet de daurade en croûte, tian de légumes, sauce
basilic façon pesto



Épaule d'agneau en navarin,
gourmandises du potager et gratins Dauphinois



Assemblage sucré autour de la framboise

Cocktail, vins et café compris

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

22/11

Soirée à 28 euros

« Douceurs et saveurs chocolatées »



Saint Jacques rôties en cappuccino



Filets de daurade royale en croûte sauce cacao, demi-



Médaille de lièvre à la royal



feuilletages de légumes

Le chocolat fait son show

Cocktail, vins et café compris

29/11

Soirée à 28 euros

« Promenade Niçoise »



Petits farcis Niçois, crumble de tomates vertes basilic



Salade Niçoise revisitée



Filet de rougets rôtis, palourdes au safran cannelloni au caviar d'aubergines et citrons confis



Symphonie Provençale citronnée

Cocktail, vins et café compris

06/12

Soirée à 28 euros

« COP 24, Bien être et écoresponsable »



Cuisine Bien - être

Crème de potiron et œufs de truite



île flottante truffé froide au petits pois, coulis de morilles chaudes



Côte de veau cuit au sautoir et son jus embaumé de yuzu



La pomme, en harmonie avec la nature

Cocktail, vins et café compris

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

<p>13/12</p> <p>Soirée à 28 euros</p> <p>« Gourmandises en Effervescence »</p> 	<p>Oeuf poché aux bulles champenoises</p> <p>🍷</p> <p>Rouleau de lotte bardé, Langoustine, sauce champagne</p> <p>🍷</p> <p>Suprême de volaille cuisson base température relevé au champagne, morilles en cocotte</p> <p>🍷</p> <p>Bulles d'exotisme</p> <p>Cocktail, vins et café compris</p>
<p>20/12</p> <p>Soirée à 35 euros</p> <p>« Charmes et magie de Noel »</p> 	<p>Huitres chaudes et duxelles au champagne</p> <p>🍷</p> <p>Trilogie de foie gras, pain d'épices</p> <p>🍷</p> <p>Filet de pigeonneau, ravioles aux pleurotes, gourmandises du potager</p> <p>🍷</p> <p>Noel gourmand</p>
	<p>Cocktail, vins et café compris</p>
<p>10/01</p> <p>Soirée à 28 euros</p> <p>« Coquillages et crustacés »</p> 	<p>Saumon Gravlax</p> <p>🍷</p> <p>Coquillages et crustacés à la crème de navet et noix de coco</p> <p>🍷</p> <p>Dos de Bar en écrin de champignons, coquillages émoustillés au champagne</p> <p>🍷</p> <p>Autour du coco</p> <p>Cocktail, vins et café compris</p>

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

17/01

Soirée à 28 euros

« Thé gourmand »



Oufs poché sauce saté et Rooibos d'Afrique du Sud



Filet de bar et choux chinois parfumés au thé vert de Chine



Filet d'agneau aux subtils saveurs du thé noir de Ceylan



Délices d'Asie

Cocktail, vins et thé compris

24/01

Soirée à 28 euros

« Autour du bœuf »



Tartare de bœuf



Carpaccio de bœuf et brochettes marinées



Filet de bœuf Rossini



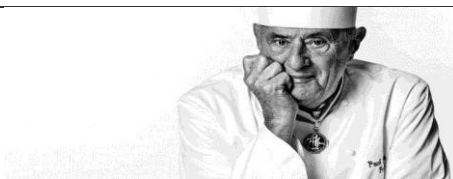
Comme un montblanc

Cocktail, vins et café compris

31/01

Soirée à 28 euros

« Hommage à Paul Bocuse »



Rillettes de maquereaux et tempura d'encornets



Daurade en croûte de sel, compression de légumes

verts



Suprême de pintade aux morilles, galette de Polenta et légumes à la barigoule



La Tatin d'aujourd'hui

Cocktail, vins et café compris

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

<p>07/02</p> <p>Soirée à 28 euros</p> <p>« Les Carnavals du monde et leur gastronomie »</p> 	<p>Duo de St Jacques et d'harengs (Carnaval de Dunkerque)</p> <p>🌀</p> <p>Linguine aux fruits de mer (Carnaval de Venise)</p> <p>🌀</p> <p>Mignon de lapin rôti à la Niçoise, tourtes aux blettes (Carnaval de Nice)</p> <p>🌀</p> <p>Stick da bahia (Carnaval de Rio)</p> <p>Cocktail, vins et café compris</p>
<p>28/02</p> <p>Soirée à 28 euros</p> <p>« Plaisirs Aquitains »</p> 	<p>Amuse-bouches du soir</p> <p>🌀</p> <p>St Jacques juste snackée au piment d'Espelette, œuf de caille fumé et asperge</p> <p>🌀</p> <p>Carrée d'agneau de Pauillac, gnocchis de cèpes, sauce Bordelaise</p> <p>🌀</p> <p>Fruits rouges aux essences véricoles</p> <p>Cocktail, vins et café compris</p>
<p>07/03</p> <p>Soirée à 35 euros</p> <p>«  Country »</p> <p>Avec animations musicales</p>	<p>Amuse-bouches du soir</p> <p>🌀</p> <p>Caesar salade revisitée aux gambas et à la volaille</p> <p>🌀</p> <p>Jambalaya de volaille aux écrevisses, sauce terre mer</p> <p>🌀</p> <p>Festival gourmand</p> <p>Cocktail, vins et café compris</p>
<p>14/03</p> <p>Soirée à 45 euros</p> <p>« Soirée des chefs »</p>	 <p>Menu à définir</p>

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

21/03

Amuse-bouches du soir



Soirée à 28 euros

« Autour de la bière
Provençale »



Avec la participation de la société La Trop, Bière artisanale de Provence

Médailillon de lotte, crémeux à la bière aux
parfums ensoleillés et petits légumes



Filet d'agneau et son jus corsé à la bière de la rade



Gourmandises au houblon

Cocktail, vins et café compris

28/03

Soirée à 28 euros

« Les insectes s'invitent dans
nos assiettes »



Menu à définir

04/04

Soirée à 28 euros

« Balades fleuries et épicées »



Tartare de tomates, vinaigrette de pensées et roquette



Salade de cabillaud au géranium et pomme de terre



Agneau en croute de lavande et
son jus, cocotte de courgettes



Bouquet sucré

Cocktail, vins et café compris

25/04

Soirée à 28 euros

« Création des étudiants »

Menu à



définir

Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.

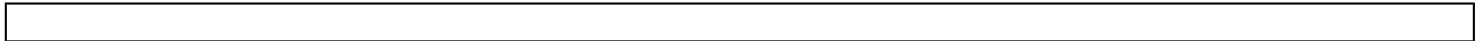
02/05

Soirée à 28 euros

« Création des étudiants »



Menu à définir



Les élèves de Mise à Niveau, de Mention Barman et de Mention Desserts de Restaurant espèrent vous accueillir très bientôt à l'une de leurs soirées.