



**LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »**  
**Menus à 39 euros boissons comprises**  
**sauf menus de Noel à 45 €uros**  
**(Cocktail, verre 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>

05 Novembre 2024

**SUD OUEST**



39 euros

Amuse-bouches



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 châtaigne

Ou

Pruneaux flambés à l'armagnac, glace vanille

07 Novembre 2024

**JURA**  
**FRANCHE COMTE**



39 euros

Amuse-bouches

Espuma de comté, tombée d'ail des ours et mouillettes



Toté franc-comtois, saucisse de Morteau brioché et crème au morbier



Truite meunière, céleri décliné trois fois,  
Glacé au vin jaune, croustillant  
et en fine purée. sauce crème acidulée et vin jaune



Griottines, noisettes et marrons  
Et crème brûlée à l'absinthe

14 Novembre 2024

**DIRECTION LE MAROC**



39 euros

**Amuse-bouches**  
**Cigare au fromage**



**Triologie d'entrée : carottes au cumin, salade de fenouil, petit  
batbout farci**



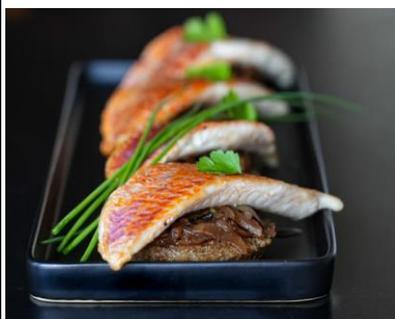
**Couscous d'agneau aux sept légumes et semoule**



**Dessert "épices orange"**

15 Novembre 2024

**SOIREE**  
**MEDITERRANEENNE**



39 euros

**Amuse-bouches**



**Soupe de moules au safran de Sillans la Cascade**



**Rouget et loup au pistou, herbes folles légumes du moment**



**Crème brûlée à la lavande**

19 Novembre 2024



39 euros

**Amuse-bouches**



**Crème de volaille à la châtaigne**



**Gambas grillées et flambées,  
Sauce douce aux épices, Cannellonis aux moules  
Potimarron au sésame, mousse de céleri**



**Tarte au chocolat, crème d'oranges**

**Ou**

**Fromages**

**(Picodon de la Drome, livarot, cantal)**

21 novembre 2024

**BEAUJOLAIS EN FETE**



39 euros

**Amuse-bouches**  
**Saucisson brioché, condiment céleri branche**



**Œufs pochés à la bourguignonne (Pain vin rouge/noix ?)**



**Filet mignon de porc, sauce framboisée, Gnocchis de betterave et légumes d'hiver**



**Dessert des pâtisseries**

28 Novembre 2024

**BOUCHON LYONNAIS**



39 euros

**Amuse-bouches**  
**Grattons de porc et cervelle de canuts**



**Soupe à l'oignon gratiné au pain de campagne et tomme du Beaujolais**



**Quenelle de brochet et riz pilaf, bisque de crustacés**



**Dessert des pâtisseries**

3 Décembre 2024



39 euros

**Amuse-bouches**  
**Cassolette de fruits de mer au Noilly Prat**



**Paupiette de sole à la vanille ou sole meunière**



**Raviole de champignons et petits légumes**



**Bûche choco orange**

**Ou**

**Ananas flambé aux épices, sorbet coco**

5 Décembre 2024

BRETAGNE



39 euros

Amuse-bouches

Aumonière de galette de blé noir garnie de crevettes



St-jacques à la bretonne recette de Mamm-Gozh



Sole meunière, céleri décliné trois fois, glacé au beurre demi-sel,  
Croustillant et en fine purée sauce crème acidulée et cidre



Dessert des pâtisseries

6 décembre 2024



39 euros

Amuse-bouches



Morue au jus de viande, embeurrée de pommes de terre à l'ail  
doux à l'huile de truffes



Carré d'agneau en habit provençal et purée d'olives noires, jus  
corsé romarin, Panisse et foie gras - tatin de tomate



Blanc-manger d'ananas au beurre d'orange et rhum

12 Décembre 2024  
SUR DES AIRS DE  
NOUGARO, « Ô TOULOUSE »



45 euros

Amuse-bouches

Crème de maïs, tartare de canard à l'ail confit



Déclinaison de foie gras : crème brûlée, poché, poêlé (flambage  
en salle) avec pain spécial



Le cassoulet déstructuré : purée de tarbaïs, effiloché de canard,  
tuile de pain, la saucisse grillée



Dessert des pâtisseries

<p><b>13 Décembre 2024</b></p>	<p><b>En cours d'élaboration</b></p>
<p><b>17 Décembre 2024</b></p> <p><b>MENU DE FETE</b></p>  <p><b>45 euros</b></p>	<p><b>Amuse-bouches</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Ravioles de foie gras au bouillon de poule</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Pigeon rôti Sauce réglisse, Salsifis rôtis cardamone Timbale de choux et fruits secs Carottes braisées à l'orange</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Blanc manger d'amande légèrement amer au beurre de mandarines Ou Cerises jubilées, glace vanille</b></p>
<p><b>19 décembre 2024</b></p>  <p><b>45 euros</b></p>	<p><b>Amuse-bouches</b></p> <p><b>Crumble de topinambours aux notes truffées</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Noix de Saint-Jacques snackées, ronde de légumes comme un aïoli</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Magret flambé, Purée de potimarron à l'orange, et légumes glacés</b></p> <p>🍷</p> <p><b>Dessert des pâtisseries</b></p>