



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »
Menus à 39 euros boissons comprises

(Photos d'illustrations non contractuelles)

(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>

Jeudi 8 Janvier 2026
ESCALE A LA REUNION



39 Euros

Petit bouchon réunionnais



Buffet créole : achard chouchou, espadon au lait de coco, samossas, acras et rougail z'avocat



Cari zourites (poulpe) et riz aux grains



Dessert des pâtissiers

Jeudi 15 Janvier 2026
PETIT TOUR PARFUME
D'ASIE



39 Euros

Magie autour du phô



Momos végétariens, sauce pimentée et pakchoï glacé à la sauce soja



Boulettes de poisson, calamars grillés, curry rouge de poulet et riz jasmin



Dessert des pâtissiers

Vendredi 23 Janvier 2026
BORDELAIS



39 Euros

Mardi 27 Janvier 2026



39 euros

Jeudi 29 Janvier 2026
MENU SIGNATURE DU
CHEF PHILIPPE VIDECOQ



39 Euros

Amuse-bouche



Œuf poché en meurette



Côte de bœuf sauce bordelaise

Écrasée de pommes de terre au romarin

Haricots verts pommes paille



Gratin d'agrumes au Banyuls

Amuse-bouche



Crapaudine de caille laquée à l'estragon et piment
d'Espelette wok de choux et vermicelles chinois



Fricassée de volaille au champagne en 2 cuissons
Pommes de terre poireaux



Dessert des pâtissiers

ou

Flambage autour de la poire, noix, fruits rouges et sorbet
cassis

Amuse-bouche



Filet de rascasse en écaille de tomate/courgettes sauce
safran



Aumonière de pigeon à l'embeurrée d'endives et purée de
rattes à l'huile de truffes



Dessert des pâtissiers

<p>Jeudi 5 Février 2026</p> <p>CROISIERE SUR LE RHIN EN L'HONNEUR DE LA SEMAINE FRANCO- ALLEMANDE</p>  <p>39 Euros</p>	<p>Poireau fondant et anguille fumée, croûtons beurrés et vierge de citron à la sauge ♦♦♦</p> <p>Dibbelabes, œuf poché et chou fermenté, siphon de sauce verte (Grüne Soße) ♦♦♦</p> <p>Jarret de porc braisé à la bière, chou rave fondant au miel et mousseline de salsifis ♦♦♦</p> <p>Dessert des pâtissiers</p>
<p>Vendredi 6 Février 2026</p> <p>A LA DECOUVERTE DE LA BOURGOGNE</p>  <p>39 euros</p>	<p>Amuse-bouche ♦♦♦</p> <p>Œuf poché en 2 cuissons ♦♦♦</p> <p>Jambonnette de volaille Label Rouge aux écrevisses Pommes de terre et patates douces à la graine en deux textures ♦♦♦</p> <p>Poires pochées au vin rouge/cassis et chocolat</p>
<p>Mardi 10 Février 2026</p>  <p>39 euros</p>	<p>Amuse-bouche ♦♦♦</p> <p>Œuf poché en meurette ♦♦♦</p> <p>Eventail de rouget glacé à la badiane et petits légumes ♦♦♦</p> <p>Tartelette pignons fleur d'oranger Ou Crêpes flambées à l'orange et basilic, sorbet orange</p>

Jeudi 12 Février 2026
COUP DE CŒUR AU
VEGETAL !



39 euros

Les oubliés du potager



- Rutabaga, panais et betterave rôtis, crémeux au tahini, pickles de graines de moutarde et tuile de riz croustillant
- Gaufre de Tarbais en damier
- Mousseline de carottes violettes au gingembre, carottes fondantes, confit d'oignons et pétales de Haddock et Bruxelles
- Pithiviers de légumes d'hiver
- Jus corsé, Ronde de champignons en diverses textures



Dessert des pâtissiers

Bon appétit !

