



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »

Menus à 39 euros boissons comprises

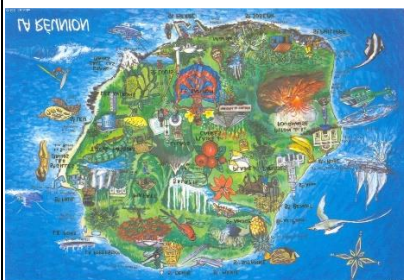
(Photos d'illustrations non contractuelles)

(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 pâtisseries

Jeudi 15 Janvier 2026
PETIT TOUR PARFUME
D'ASIE



39 Euros

Magie autour du pho






**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 pâtisseries

<p>Vendredi 23 Janvier 2026 BORDELAIS</p>  <p>39 Euros</p>	<p>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</p>
<p>Mardi 27 Janvier 2026</p>  <p>39 euros</p>	<p>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 pâtisseries ou Flambage autour de la poire, noix, fruits rouges et sorbet cassis</p>
<p>Jeudi 29 Janvier 2026 MENU SIGNATURE DU CHEF PHILIPPE VIDEOCOQ</p>  <p>39 Euros</p>	<p>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 pâtisseries</p>

<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>🍷</p> <p>Dibbelabes, œuf poché et chou fermenté, siphon de sauce verte (Grüne Soße)</p> <p>🍷</p> <p>Jarret de porc braisé à la bière, chou rave fondant au miel et mousseline de salsifis</p> <p>🍷</p> <p>Dessert des pâtisseries</p>
<p>Vendredi 6 Février 2026</p> <p>A LA DECOUVERTE DE LA BOURGOGNE</p>  <p>39 euros</p>	<p>Amuse-bouche</p> <p>🍷</p> <p>Œuf poché en 2 cuissons</p> <p>🍷</p> <p>Jambonnette de volaille Label Rouge aux écrevisses Pommes de terre et patates douces à la graine en deux textures</p> <p>🍷</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>🍷</p> <p>Œuf poché en meurette</p> <p>🍷</p> <p>Eventail de rouget glacé à la badiane et petits légumes</p> <p>🍷</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 pâtisseries

Bon appétit !

