

LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE TOULON



## 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 5 Mars 2026



39 Euros

Amuse-bouche avec le cocktail



Carpaccio de canard au basilic, vieux parmesan et mousse de noisettes



Filet de daurade rôti, sauce maltaise risotto aux asperges  
Tomate farcie aux fruits de mer



Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu

Ou

Tarte chocolat et glace vanille déstructurée

Ou

Nougat glacé et tuiles aux amandes

Vendredi 6 Mars 2026



39 Euros

Amuse-bouche



Crème de châtaignes aux noisettes



Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes  
Ravioles ricotta épinards



Tiramisu noix et châtaignes

<p><b>Mardi 10 Mars 2026</b>  <b>BTS BLANC</b>  5 tables 4 pers et 10 tables  de 2 pers</p>     <p><b>45 Euros</b></p>	<p><b>Amuse-bouche</b>    Crème de moules au safran  Ou  Salade de gambas flambées    Noisette d'agneau  Ou  Selle rôtie en croute d'herbes  Cannelloni de courgettes en tapenade, tartelette tomate  basilic, artichauts tournés    Fromages  (Langres, Chabichou, Comté, Roquefort)  Ou  Comme une tarte citron meringuée  Ou  Abricots flambés à l'armagnac, glace vanille</p>
<p><b>Jeudi 12 Mars 2026</b>  <b>PRODUITS DU TERROIR</b></p>  <p><b>39 Euros</b></p>	<p><b>Amuse-bouche</b>    Morue au jus de viande écrasé de pommes de terre à l'ail doux    Carré d'agneau en habit provençal découpé devant vous et  purée d'olives noires jus corsé romarin  Panisse et tatin de tomates    Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu  ou  Tarte chocolat et glace vanille déstructurée  ou  Nougat glacé et tuiles aux amandes</p>

**Mardi 24 Mars 2026**  
**BTS BLANC**  
**5 tables 4 pers**  
**et**  
**10 tables de 2 pers**



**45 Euros**

**Amuse-bouche**  
🍷  
**Bavarois de tomates au gingembre**  
**Ou**

**Assiette de saumon fumé**

🍷

**Pavé de bœuf sauce Marsala**

**ou**

**côte de bœuf**

**Gnocchi de pomme de terre à la sauge**

🍷

**Fromages**

**(Valençay, Maroilles, Bleu d'auvergne, St-nectaire)**

**Ou**

**Crêpes flambées à l'orange et basilic, sorbet orange**

**Ou**

**Tarte tropézienne**

**Vendredi 27 Mars 2026**  
**LOCAVORE**



**39 Euros**

**Amuse-bouche**

🍷

**Crème de moules au safran de Sillians la cascade**

🍷

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

🍷

**Crème brûlée à la lavande**

**Jeudi 2 Avril 2026**



**39 Euros**

**Amuse-bouche avec le cocktail**

🍷

**Canard en deux façons**

🍷

**Daurade flambée au pastis sauce agrumes**

**Garniture printanière**

🍷

**Abricots rôtis sur un blanc manger d'amandes amères**

**Beurre d'orange Grand Marnier**

**Mardi 7 Avril 2026**



**39 Euros**

**Amuse-bouche**



**Mille-feuille de légumes au bacon**



**Mignon de porc « abricot pistache »**

**Mousselines de légumes, palets de pomme de terre sauce agrumes**



**Crème brûlée à la lavande**

**Ou**

**Cerises jubilé, glace vanille**

**Bon appétit !**

