



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »

Menus à 39 euros boissons comprises

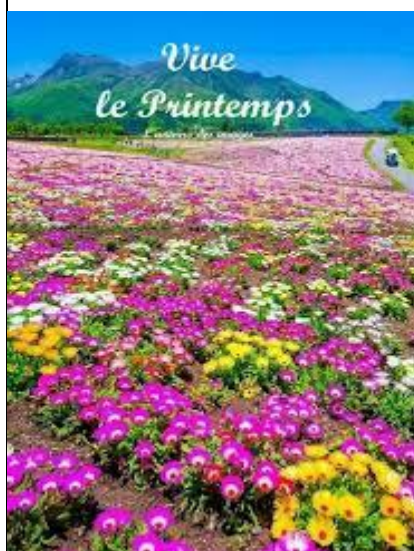
(Photos d'illustrations non contractuelles)

(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 avec apéritif



Assiette nordique et accompagnements

ou

Crème de châtaignes aux noisettes



Pavé de bœuf poivre vert flambé au cognac

ou

Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes

Ravioles ricotta épinards



Plateau de fromages



Tiramisu noix et châtaignes

ou

Dessert flambé autour de la pomme, glace vanille

<p>Mardi 10 Mars 2026 BTS BLANC 5 tables 4 pers et 10 tables de 2 pers</p>  <p>45 Euros</p>	<p>Amuse-bouche  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>Jeudi 12 Mars 2026 PRODUITS DU TERROIR</p>  <p>39 Euros</p>	<p>Amuse-bouche  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 !

