



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE TOULON

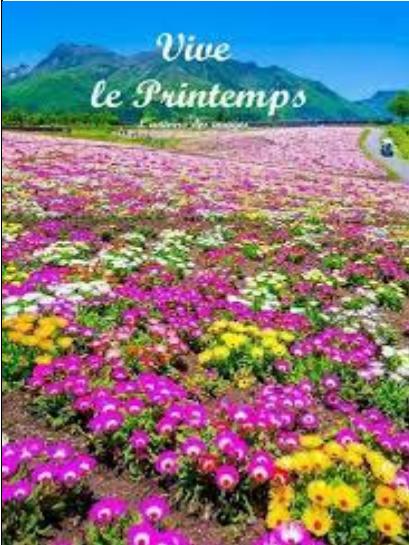
LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE » Menus à 39 euros boissons comprises

(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>

<p>Jeudi 5 Mars 2026</p> 	<p>Amuse-bouche avec le cocktail ou Carpaccio de canard au basilic, vieux parmesan et mousse de noisettes ou Filet de daurade rôti, sauce maltaise risotto aux asperges Tomate farcie aux fruits de mer ou Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu Ou Tarte chocolat et glace vanille déstructurée Ou Nougat glacé et tuiles aux amandes</p>
<p>39 Euros</p>  <p>Vendredi 6 Mars 2026</p> 	<p>Amuse-bouche avec apéritif ou Assiette nordique et accompagnements ou Crème de châtaignes aux noisettes ou Pavé de bœuf poivre vert flambé au cognac ou Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes Ravioles ricotta épinards ou Plateau de fromages ou Tiramisu noix et châtaignes ou Dessert flambé autour de la pomme, glace vanille</p>

<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 ↗ ↘ Crémeux 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 jubilées, glace vanille

Bon appétit !

