

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 sauf soirées BTS blanc

(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>39 Euros</p>	<p>Amuse-bouche avec le cocktail</p> <p>☞</p> <p>Carpaccio de canard au basilic, vieux parmesan et mousse de noisettes</p> <p>☞</p> <p>Filet de daurade rôti, sauce maltaise risotto aux asperges Tomate farcie aux fruits de mer</p> <p>☞</p> <p>Crèmeux poire aux noisettes croustillantes et sorbet yuzu</p> <p>Ou</p> <p>Tarte chocolat et glace vanille déstructurée</p> <p>Ou</p> <p>Nougat glacé et tuiles aux amandes</p>
<p>Vendredi 6 Mars 2026</p> <p>BTS BLANC</p> <p>4 Tables de 4 pers et 8 tables de 2 pers</p>  <p>45 Euros</p>	<p>Amuse-bouche avec apéritif</p> <p>☞</p> <p>Assiette nordique et accompagnements</p> <p>ou</p> <p>Crème de châtaignes aux noisettes</p> <p>☞</p> <p>Pavé de bœuf au poivre vert flambé au cognac, Ravioles ricotta épinards</p> <p>Ou</p> <p>Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes Ravioles ricotta épinards</p> <p>☞</p> <p>Plateau de fromages et accompagnements</p> <p>☞</p> <p>Tiramisu noix et châtaignes</p> <p>ou</p> <p>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**



45 Euros

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

**Jeudi 12 Mars 2026
PRODUITS DU TERROIR**



39 Euros

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 19 Mars 2026 LES CYCLADES</p>  <p>39 Euros</p>	<p>Amuse-bouche Souvlaki d'agneau, petit pain pita et tzatziki 🌀 Assiette de mezze : Beignet de fenouil, artichauts à l'huile d'olive et au citron, spanakopita 🌀 Burger de barbounia (rouget) grillé dans un pain noir, ktipiti et chiffonnade de fenouil. Frites de pois chiches, aïoli et ketchup de betterave 🌀 Dessert des pâtisseries</p>
<p>Mardi 24 Mars 2026 BTS BLANC 5 tables 4 pers et 10 tables de 2 pers</p>  <p>45 Euros</p>	<p>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</p>
<p>Vendredi 27 Mars 2026 LOCAVORE</p>  <p>39 Euros</p>	<p>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</p>

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 jubiléés, glace vanille

Bon appétit !

