



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

(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>

Mardi 5 mai 2026



39 Euros

Amuse-bouche
Tartare de truite et saumon au caviar du Puy
Salade de poulpe au chorizo condiment clémentine
Beignet calamar
Paupiette de volaille farcie moutarde, tagliatelles, tomates confites et parmesan
Fromages
Neufchâtel, Abondance, Pont l'évêque, Maconnais
Ou
Trianon « tout choco » Crème de romarin

Vendredi 22 Mai 2026

SOIREE EXCEPTIONNELLE

Avec

**Mr Gérard CABALLERO
(MOF)**

Et

**Mr André WAWRZYNIAK
Maître d'hôtel
(Ancien de la MAISON
ROBUCHON)**

65 Euros

Hors boissons

Accord mets et vins

Cocktail ou verre de vin

5€ le verre



Avec la participation de
Gérard CABALLERO MOF 1993
&
**André WAWRZYNIAK Ancien
directeur de la restauration L'EHL**



VENDREDI 22/05/2026

**DINER FUSION
FRANCE JAPON**



“AUDACE DES SAVEURS”

MENU

1er temps
Fromage et noix

2ème temps
Crevette entière citronnelle / Poulpe miso blanc / Crabe royal
coulis de cresson citron caviar

3ème temps
La noix de Saint Jacques pleine saison

4ème temps
Le veau, yuzu, asperge

5ème temps
Intensement fraises

