



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

VENDREDI 22/05/2026

DINER FUSION
FRANCE JAPON

LYCÉE ANNE SOPHIE
PIC
TOULON

“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

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

Jeudi 28 Mai
2026

**LA TERRASSE
GOURMANDE**

**Avant soirée
ROOF TOP
Du lycée
De 18h30 à 21h00**

**Dégustation d'une
sélection de vins rosés
Accompagnée de planche
salée et sucrée**

**Venez nombreux les places
sont limitées**

**25 Euros
par personne**



LYCÉE ANNE-SOPHIE PIC

DÉCOUVERTE DES ROSÉS

SUR LE ROOF-TOP

“LA TERRASSE GOURMANDE”

Avec la présence de nombreux producteurs



**JEUDI
28 MAI**



**DÉGUSTATION DE VIN
PLANCHES SALÉES ET SUCRÉES.**



**A PARTIR DE
18H30**



**RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR NOTRE SITE.
[HTTPS://LYCEEPICTOULON.FR/](https://lyceepictoulon.fr/)**