

2026 - 2027  
-----

Du 11 sept. 2026

au

12 février 2027

# **MENUS**

## **BRASSERIE & RESTAURANT**

**DU MARDI AU  
VENDREDI MIDI ET  
LES JEUDIS ET  
VENDREDIS SOIRS**

---



**Renseignements et Réservations :**

04.74.31.18.70 de 14h00 à 17h00 / [institution-robin.com](http://institution-robin.com)

# INFORMATIONS

Les élèves et les professeurs sont heureux de vous accueillir uniquement sur réservation (maximum 3 dates de réservations pourront être prises) au sein du RESTAURANT D'APPLICATION et de la BRASSERIE du Lycée Hôtelier et vous remercient de participer à leur formation.

Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession, de même que les éventuelles variations qualitatives s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ces restaurants d'application.

Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés.

Tous nos plats peuvent et sont susceptibles de contenir des allergènes Gluten, crustacés, poisson, œuf, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines sésames, lupin, sulfites et mollusques.

Infos importantes : Certaines dates peuvent être modifiées en fonction d'impératifs imposés par le Rectorat et non connus au moment de la publication.

## Horaires

Nous vous demandons de bien respecter les horaires d'ouverture, car les élèves se trouvent en cours de travaux pratiques d'hôtellerie.

Nous vous rappelons que les élèves sont évalués et que les impératifs horaires doivent être respectés pour harmoniser les cours dispensés.

### Horaires

#### 12h00 à 14h30

(ouverture des portes à 12h00, heure limite d'arrivée : 12h15)

#### 19h00 à 22h00

(heure limite d'arrivée : 19h15)

### Accès à l'établissement

Nous vous serions gré de bien vouloir sonner et attendre que l'on vous ouvre.

Cette procédure est conforme au plan Vigipirate.

Pour les groupes de 5 couverts ou plus un versement d'arrhes (10 € par pers.) vous sera demandé pour valider votre réservation

(arrhes encaissés en cas d'annulation moins de 72 heures avant la prestation ou de non présentation le jour même).

Chèque à adresser à :

INSTITUTION ROBIN

Lycée Hôtelier  
BP 329 - 38204 VIENNE  
CEDEX



# NOS PRODUCTEURS

La livraison en direct réduit le nombre d'intermédiaires, valorise les circuits courts et la consommation de produits locaux, frais.



**PassionFroid**  
groupe pomona



**Coup de Pates**  
TRADITION & INNOVATION



*Homards Acadiens*



*Gigondas*  
**LACAVE**  
LES VIGNERONS DE GIGONDAS

JOCELYNE & YVES  
LAFOY

**Malongo**

**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

# SEPTEMBRE 2026

## RESTAURANT

Vendredi 11 septembre

**Menu et prix communiqué ultérieurement**

Soirée d'ouverture des Restaurants avec nos élèves de Terminale en présence de

**Sarah Hamza**

**Cheffe du Restaurant**

**Lyonnais« SÖMA»**



## RESTAURANT

Mardi 15 septembre

**Midi 25.00 €**

**Gelée de légumes de saison**

**Steak tartare**

**Pommes Pont 9**

**Tarte citron meringuée**



## RESTAURANT

Jeudi 17 septembre

**Midi 25.00 €**

**Foie de canard poêle**

**Figues crues et cuites jus au Porto**

**Darne de saumon grillée  
sauce Choron et son riz Pilaf**

**Cookies cream**



## BRASSERIE

Vendredi 18 septembre

**Midi 18.00 €**

**Assiette fraîcheur**

**Torikatsu de volaille, riz Pilaf**

**Tartelette chocolat-noisettes**



## RESTAURANT

Vendredi 18 septembre

**Soir 26.00 €**

**Saumon pâte Kadaïf en feuille  
de salade, sauce César**

**Filet de canette rôti, jus miel et thym**

**Polenta crémeuse,  
Figues rôties et légumes d'Automne**

**Millefeuille croustillant**



## RESTAURANT

Mardi 22 septembre

**Midi 25.00 €**

**Brochette de crevettes au lard  
sur nid d'endives et fenouil**

**Bavette à l'échalotte et son  
écrasé de pommes de Terre**

**Sucrines grillées**

**Tarte coco et ananas**



## RESTAURANT

Jeudi 24 septembre

**Midi 25.00 €**

**Bruschetta de légumes grillée**

**Cordon de veau,**

**Gnocchis**

**pomme de terre-épinards**

**Crêpes flambées**



## BRASSERIE

Vendredi 25 septembre

**Midi 18.00 €**

**Assiette de charcuterie**

**Fricassée de dinde**

**Semoule aux épices**

**et flan de carottes**

**Crème caramel de mon enfance**



## RESTAURANT

Vendredi 25 septembre

**Soir 26.00 €**

**Saumon pâte Kadaïf en feuille  
de salade, sauce César**

**Filet de canette rôti, jus miel et  
thym**

**Polenta crémeuse,  
Figues rôties et légumes d'Automne**

**Millefeuille croustillant**



# SEPTEMBRE—OCTOBRE 2026

## BRASSERIE

Mardi 29 septembre

Midi 18.00 €

Velouté de champignons

Chips de Lard

Fricassée volaille et riz Pilaf

Profiteroles sauce chocolat



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 29 septembre

Midi 25.00 €

Œuf mayonnaise  
aux herbes et saumon

Carré de veau, jus corsé  
Ratatouille et frites de polenta

Figues rôties, stick croustillant

Glace au yaourt



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 2 octobre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Pain perdu salé, fenouil roquette  
pomme, sabayon comté condiment  
poivre-comté

-Filet de Bar rôti, mousseline de courge,  
champignons des bois, noisettes, beurre  
monté au vin blanc

-Plateau de fromages ou fromage blanc  
Finger cheesecake à la fève de Tonka et  
mignardises



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 6 octobre

Midi 18.00 €

Velouté de champignons

Chips de Lard

Fricassée volaille et riz Pilaf

Profiteroles sauce chocolat



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 6 octobre

Midi 25.00 €

Duo saumon-avocat

Carré d'agneau, jus de thym

Purée de Panais  
et tempura de maïs

Gratinée Chartreuse  
aux agrumes



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 8 octobre

Soir 28.00 €

Saveurs d'Asie

En 4 services !



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Vendredi 9 octobre

Midi 18.00 €

Assiette Anglaise

Pavé de bœuf sauce au poivre  
et sa purée

Carpaccio d'ananas glace vanille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 9 octobre

Soir 26.00 €

-Pain perdu salé, fenouil roquette  
pomme, sabayon comté condiment  
poivre-comté

-Filet de Bar rôti, mousseline de courge,  
champignons des bois, noisettes, beurre  
monté au vin blanc

-Finger cheesecake à la fève de Tonka et  
mignardises



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 13 octobre

Midi 18.00 €

Quiche Lorraine salade verte

Curry de volaille et  
Riz Madras

Mousse au chocolat



www.institution-robin.com



# OCTOBRE—NOVEMBRE 2026

## RESTAURANT

Mardi 13 octobre

Midi 25.00 €

Velouté de potimarron,  
Œuf parfait, crème fouettée,  
éclat de noisette  
Magret de canard sauce au  
poivre vert  
Patates douces et pleurotes  
sautées  
Ile flottante à la verveine



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 13 octobre

Midi 18.00 €

Quiche Lorraine salade verte  
Curry de volaille et  
Riz Madras  
Mousse au chocolat



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mercredi 14 octobre

Midi 18.00 €

Melon à l'Italienne  
Steack grillé  
Sauce Béarnaise  
Pommes allumettes  
Tarte fine aux pommes  
Glace vanille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 15 octobre

Soir 28.00 €

Menu tout Végétal  
En 5 services !



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Vendredi 16 octobre

Midi 18.00 €

Velouté de choux fleur au  
lait de coco  
Darne saumon pochée et  
pommes persillées  
Assiette de fromages



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 16 octobre

Midi 25.00 €

Tomate burrata crémeuse  
Pesto basilic  
Quiche lorraine maison  
Salade croquante  
Choux vanille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 16 octobre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,  
—Accras de brochet, mayo spicy  
-Ballotine de chou frisé farcie aux légumes d'Automne, crémeux de potimarron, jus végétal aux champignons et noisettes  
-Plateau de fromages ou fromage blanc  
-Gourmandises poire-châtaigne



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 3 novembre

Midi 18.00 €

Quiche Lorraine salade verte  
Curry de volaille et  
Riz Madras  
Mousse au chocolat



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mercredi 4 novembre

Midi 18.00 €

Melon à l'Italienne  
Steack grillé  
Sauce Béarnaise  
Pommes allumettes  
Tarte fine aux pommes  
Glace vanille



www.institution-robin.com



# NOVEMBRE 2026

## RESTAURANT

Vendredi 6 novembre

Midi 25.00 €

Gougère au fromage  
Sauce Mornay crémeuse  
  
Escalope de volaille rôtie,  
sauce champignons de Paris  
  
Frites de patate douce  
  
Dame Blanche

## BRASSERIE

Vendredi 6 novembre

Midi 18.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE

## RESTAURANT

Vendredi 6 novembre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,  
—Accras de brochet, mayo spicy  
-Ballotine de chou frisé farcie aux légumes  
d'Automne, crémeux de potimarron, jus  
végétal aux champignons et noisettes  
-Plateau de fromages ou fromage blanc  
-Gourmandises poire-châtaigne  
-Mignardises

## BRASSERIE

Mardi 10 novembre

Midi 18.00 €

Velouté de Potimarron et  
chips de chorizo  
  
Fish and Chips sauce tartare  
  
Salade de fruits exotique

## RESTAURANT

Jeudi 12 novembre

Soir 28.00 €

Autour de la Méditerranée

En 4 services !

## BRASSERIE

Vendredi 13 novembre

Midi 18.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE

## RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Midi 25.00 €

Cœuf cocotte aux girolles  
Crème onctueuse au fromage  
  
Darne de saumon en papillote  
et riz Pilaf parfumé  
  
Tarte feuilletée aux pommes  
légèrement aromatisée

## RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,  
-Cœuf fermier curry, butternut, épinards  
-Sole meunière, mousseline de chou  
fleur, romanesco grillé, noisettes torrè-  
fiées, câpres et citron  
-Plateau de fromages ou fromage blanc  
-Panais et vanille  
-Mignardises

## BRASSERIE

Mardi 17 novembre

Midi 18.00 €

Velouté de Potimarron et  
chips de chorizo  
  
Fish and Chips sauce tartare  
  
Salade de fruits exotique

# NOV.—DEC. 2026

## BRASSERIE

Mercredi 18 novembre

Midi 18.00 €

Salade de chèvre chaud

Poulet rôti

Gratin de Pommes de Terre

Poire Belle-Hélène



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 19 novembre

Soir 28.00 €

Show Cooking !



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 20 novembre

Midi 25.00 €

Veloutée d'épinard maison  
et son œuf parfait

Goujonnette de limande  
croustillante, légumes oubliés  
et sauce tartare



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 20 novembre

Soir 26.00 €

-Œuf fermier curry, butternut, épi-  
nards

-Sole meunière, mousseline de  
chou fleur, romanesco grillé, noi-  
settes torréfiées, câpres et citron

-Panaïs et vanille



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 24 novembre

Midi 18.00 €

Assiette nordique et sa crème  
à l'aneth et toast

Blanquette de veau, riz Pilaf

Tarte Sneackers



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 26 novembre

Midi 25.00 €

Menu soupe VGE

Quenelles de brochet  
sauce Nantua

Ile flottante aux pralines



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 27 novembre

Soir 26.00 €

### Menu de l'Avent

-Bar de la mer: saumon fumé, cre-  
vettes et huîtres—Pain Nordique  
et blinis

-Filet de veau rôti, jus corsé au vin  
jaune, risotto de céleri aux cham-  
pignons, légumes d'hiver glacés

-Dôme de chocolat noir, insert  
clémentine, croustillant noisette



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 1er décembre

Midi 18.00 €

Assiette nordique et sa crème  
à l'aneth et toast

Blanquette de veau, riz Pilaf

Tarte Sneackers



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 3 décembre

Midi 25.00 €

### Menu Bourgogne

-Escargots à l'ail et persil  
en coque croustillante,

-Bœuf bourguignon  
et ses pommes vapeur

-Poussins pochés aligoté, crumble  
au seigle, yogourt glacé



www.institution-robin.com



# DECEMBRE 2026

## BRASSERIE

Mardi 8 décembre

Midi 18.00 €

Ceviche de daurade

Filet mignon de veau  
des sous-bois

Gnocchis de potiron

Tarte tatin à la mangue,  
citron vert et sa glace coco



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 8 décembre

Midi 25.00 €

Bisque de crevettes,

Bœuf en croûte, jus corsé

Choux de Bruxelles et noisettes

Plateau de fromages

Poire pochée au vin rouge et  
son biscuit sablé



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 10 décembre

Midi 25.00 €

Menu Franche-Comté

-Tartare de truite au gingembre  
et cerfeuil,

-Poulet au vin jaune

et ses gnocchis de potimarron

-Crème brûlée à l'absinthe



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 10 décembre

Soir 28.00 €

Cuisine Néo-Rétro



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 11 décembre

Soir 28.00 €

Menu de l'Avent

-Bar de la mer: saumon fumé, crevettes et huîtres—Pain Nordique et blinis

-Filet de veau rôti, jus corsé au vin jaune, risotto de céleri aux champignons, légumes d'hiver glacés

-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Dôme de chocolat noir, insert clementine, croustillant noisette



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 15 décembre

Midi 18.00 €

Ceviche de daurade

Filet mignon de veau  
des sous-bois

Gnocchis de potiron

Tarte tatin à la mangue,  
citron vert et sa glace coco



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 15 décembre

Midi 25.00 €

Assiette de fruits de mer,  
Ballotine de volaille aux marrons

Pommes Dauphine  
et carottes glacées

Bûches de Noël



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 15 décembre

Soir 35.00 €

Ce soir, c'est Noël ...avant Noël!

Ho Ho Ho !



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 17 décembre

Midi 25.00 €

Menu Grand-Est

-Foie gras,  
chutney mangue pain d'épices,

-Ballotine de sandre en basse  
température jus corsé,

Spätzel

-Forêt Noire déstructurée



www.institution-robin.com



# DECEMBRE 2026—JANVIER 2027

## RESTAURANT

Jeudi 17 décembre

Soir 28.00 €

Psitt ..!

C'est bientôt Noël !

Et nous sommes inspirés !

Détails à venir ...



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 5 janvier

Midi 25.00 €

Ravioles de volaille  
et son consommé,

Sole meunière,  
Riz Pilaf et fenouil

Pithiviers



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Mardi 5 janvier

Midi 18.00 €

Quiche saumon-épinards  
Rôti de veau miel et romarin  
Gratin Dauphinois

Ananas flambé



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 6 janvier

Midi 25.00 €

Cœuf mollet sur polenta et  
crème de champignons

Ballotine de poulet  
Garniture Bourgogne

Ananas flambé  
et glace rhum raisins



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 7 janvier

Midi 25.00 €

Menu Hauts de France

Tarte au Maroilles,  
Salade Chicons et échalotes,

Carbonade Flamande  
Baba au genièvre



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 8 janvier

Midi 25.00 €

Velouté de potiron,  
chantilly badiane

Poulet sauté chasseur,  
Purée de panais

Crème brûlée Tonka



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 12 janvier

Midi 25.00 €

Potage choux fleur  
Lait de coco, curry,

Truite à la Grenobloise,  
Lentilles du Puy et courge rôtie

Tarte Tatin, glace vanille  
crème double



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 13 janvier

Midi 25.00 €

Cœuf mollet sur polenta et  
crème de champignons

Ballotine de poulet  
Garniture Bourgogne

Ananas flambé  
et glace rhum raisins



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 14 janvier

Midi 25.00 €

Menu Ile de France

Crème de champignons de Paris  
et œuf parfait,

Tartare de bœuf  
façon Jules Vernes et frites,  
Bar à flans pâtisseries Parisiens



www.institution-robin.com



# JANVIER 2027

## BRASSERIE

Vendredi 15 janvier

Midi 18.00 €

Cocktail de crevettes,  
Sucrine croquante et avocat

Moules marinières et  
pommes duchesse

Flan pâtissier à la vanille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 15 janvier

Midi 25.00 €

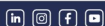
Rillettes de poisson bleu

Blanquette d'agneau au lait  
d'amande et son Pilaf aux  
fruits secs

Café gourmand



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 15 janvier

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Saint-Jacques snackées, crémeux de chou  
fleur, pomme Granny, noisettes

et émulsion citronnée

-Magret de canard, betteraves en plusieurs  
façons

-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Clémentine, syphon yaourt fermier

-Mignardises



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 19 janvier

Midi 25.00 €

Soupe de poissons

Cabillaud en croûte, d'herbes,  
purée de carottes  
et semoule Arlequin

Millefeuille



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 20 janvier

Midi 25.00 €

Potage Saint-Germain

Estouffade Bourguignonne

Tarte Alsacienne



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 21 janvier

Midi 25.00 €

Menu Normandie

Mousse légère au camembert de  
Normandie et tarte Mimolette

Blanc de poulet Vallée d'Auge flam-  
bé au Calvados, purée de pommes  
de terre et pomme fruit au beurre

Déclinaison autour de la pomme



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 26 janvier

Midi 25.00 €

Saumon confit aux agrumes

Filet de Bar pesto Rosso,

Rizotto chorizo  
et tomate confite

Profiteroles,  
Pop-Corn caramélisé



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 27 janvier

Midi 25.00 €

Potage Saint-Germain

Estouffade Bourguignonne

Tarte Alsacienne



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 28 janvier

Midi 25.00 €

Menu Bretagne

-Carpaccio de Saint-Jacques  
aux agrumes

-Sole Marguery  
et pommes vapeur

-Sablé Breton et sa compotée de  
pommes caramel et beurre salé



www.institution-robin.com



# JANVIER—FÉVRIER 2027

## BRASSERIE

Vendredi 29 janvier

Midi 18.00 €

Quiche au poireaux fondants

Ossobuco de veau mijoté et  
ses pommes vapeur persillées

Assiette de fromages affinés



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 29 janvier

Soir 28.00 €

- Mise en Bouche,
- Saint-Jacques snackées, crémeux de chou  
fleur, pomme Granny, noisettes  
et émulsion citronnée
- Magret de canard, betteraves en plu-  
sieurs façons
- Plateau de fromages ou fromage blanc
- Clémentine, syphon yaourt fermier
- Mignardises



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 2 février

Midi 25.00 €

Tartare de Saint-Jacques

Fricassée de volaille,

Tagliatelles fraîches  
embeurrées de choux

Paris-Brest



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 3 février

Midi 25.00 €

Assiette scandinave

Pavé de cabillaud

Sauce Bonne Femme

Riz Pilaf

Fondant au chocolat

Crème Anglaise



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Jeudi 4 février

Midi 25.00 €

### Menu Pays de Loire

Tartare d'huître Gel Kalamansi

Cabillaud snacké et crumble de  
pommes de terre au beurre  
blanc

Gâteau Nantais



www.institution-robin.com



## BRASSERIE

Vendredi 5 février

Midi 18.00 €

-Assiette de charcuteries  
traditionnelles

-Fricassé de volaille

Et sa sauce normande

-Riz Pilaf parfumé

et butternut rôti aux herbes

-Ile flottante et sa crème Anglaise



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Vendredi 5 février

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Feuilleté de Saint-Jacques, sabayon  
oseille

-Carré d'agneau rôti, jus au thym,  
pommes Anna, artichauts poivrés  
et champignons

-Plateau de fromages ou fromage  
blanc

-Pêches flambées sur lit de glace va-  
nille, amandes grillées



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mardi 9 février

Midi 25.00 €

Velouté de carottes et noisettes

Veau marengo,

Quinoa et légumes de saison

Crêpes flambées et Suzette



www.institution-robin.com



## RESTAURANT

Mercredi 10 février

Midi 25.00 €

Assiette scandinave

Pavé de cabillaud

Sauce Bonne Femme

Riz Pilaf

Fondant au chocolat

Crème Anglaise



www.institution-robin.com



# FÉVRIER 2027

## RESTAURANT

Jeudi 11 février

Midi 25.00 €

### Menu Centre Val de Loire

-Œuf poché, crème de topinambour aux éclats de Sainte-Maure

de Touraine

-Ris de veau croustillant, mousseline de céleri et jus réduit

-Tarte Tatin



[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)



## BRASSERIE

Vendredi 12 février

Midi 18.00 €

Velouté du Barry au chou fleur

Tagliatelles fraîches à la bisque  
de crevettes

Dessert selon inspiration  
du moment !



[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)



## RESTAURANT

Vendredi 12 février

Soir 28.00 €

### Menu avant le Saint-Valentin

Mise en Bouche

-Feuilleté de Saint-Jacques, sabayon  
oseille

-Carré d'agneau rôti, jus au thym,  
pommes Anna, artichauts poivrades et  
champignons

-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Pêches flambées sur lit de glace vanille,  
amandes grillées

-Mignardises



[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)



# RÉSERVATION EN LIGNE

LA BRASSERIE D'APPLICATION



LE RESTAURANT D'APPLICATION



Renseignements et Réservations :  
04.74.31.18.70 de 14h à 17h

[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)