

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

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

Prix PROMO soir 35.00 €
Apéritif et café compris

Sous le patronage de Sarah Hamza
Cheffe du Restaurant Lyonnais« SÖMA»

Cube de tapioca, gel citron et
parmesan 22 mois râpé

Escargots persillade, curry vert, croû-
tons, siphon cancoillotte & poudre de
citron noir

Épaule d'agneau, chou-fleur, fram-
boise & sarrasin soufflé

Panna cotta fleur d'oranger, caramel
miso, crumble Zaatar & Oxalis



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Mardi 15 septembre

Prix PROMO de rentrée Midi 18€
Gelée de légumes de saison

Steak tartare

Pommes Pont 9

Tarte citron meringuée



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 17 septembre

Prix PROMO de rentrée Midi 20€

Foie de canard poêle

Figues crues et cuites jus au Porto

Darne de saumon grillée
sauce Choron et son riz Pilaf

Cookies cream



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 18 septembre

Prix PROMO de rentrée Soir 23€

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



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 24 septembre

Prix PROMO de rentrée Midi 20€

Bruschetta de légumes grillée

Cordon de veau,

Gnocchis

pomme de terre-épinards

Crêpes flambées



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 18 septembre

Prix PROMO de rentrée Midi 16€

Assiette fraîcheur

Torikatsu de volaille, riz Pilaf

Tartelette chocolat-noisettes



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 25 septembre

Prix PROMO de rentrée Midi 16€

Assiette de charcuterie

Fricassée de dinde

Semoule aux épices
et flan de carottes

Crème caramel de mon enfance



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 25 septembre

Prix PROMO de rentrée Soir 23€

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



www.institution-robin.com



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



SEPTEMBRE—OCTOBRE 2026

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

-Takoyaki maison
-Thon rouge façon tataki
-Filet de BlackAngus
- Sésame noir, biscuit
éponge et kiwi rouge



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



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



OCTOBRE—NOVEMBRE 2026

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**

-Canapés automnaux

-Champignon en 3 textures

-Autour du maïs

-Interlude châtaigne et cacao

-Poire pochée aux épices et
vanille bourbon



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 cham-
pignons 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



BRASSERIE

Jeudi 5 novembre

Soir 23.00 €

La cuisine Lyonnaise

-Salade Lyonnaise

-Andouillette sauce moutarde
PDT aux herbes et haricots

OU

-Saucisson Lyonnais
et lentilles

-Tarte praline



www.institution-robin.com



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



www.institution-robin.com



NOVEMBRE 2026

BRASSERIE

Vendredi 6 novembre

Midi 18.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE



www.institution-robin.com



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



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 10 novembre

Midi 18.00 €

Velouté de Potimarron et
chips de chorizo

Fish and Chips sauce tartare

Salade de fruits exotique



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Judi 12 novembre

Soir 28.00 €

Autour de la Méditerranée

En 4 services

-Boulettes de courgettes
panées, sauce tzatziki

-Anneaux de seiche, tomates
confites et courgettes rôties

-Gigot d'agneau sauce thym,
carottes fanes à la poêle et
PDT grenailles au four

-Portokalopita, glaçage
et violettes



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 13 novembre

Midi 18.00 €

1 apéritif et 1 café offerts

MENU EXAMEN

NON COMMUNIQUE



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Midi 25.00 €

Œuf cocotte aux girolles

Crème onctueuse au fromage

Darne de saumon en papillote
et riz Pilaf parfumé

Tarte feuilletée aux pommes
légèrement aromatisée



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 13 novembre

Soir 28.00 €

-Mise en Bouche,

-Œuf fermier curry, butternut, épinards

-Sole meunière, mousseline de chou
fleur, romanesco grillé, noisettes torrè-
fiées, câpres et citron

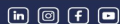
-Plateau de fromages ou fromage blanc

-Panais et vanille

-Mignardises



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Mardi 17 novembre

Midi 18.00 €

Velouté de Potimarron et
chips de chorizo

Fish and Chips sauce tartare

Salade de fruits exotique



www.institution-robin.com



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



NOVEMBRE—DECEMBRE 2026

RESTAURANT

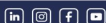
Jeudi 19 novembre

Soir 28.00 €

Show Cooking !



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 20 novembre

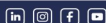
Midi 25.00 €

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 €

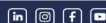
-Œuf fermier curry, butternut,
épinards

-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

Mardi 24 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



RESTAURANT

Jeudi 26 novembre

Midi 25.00 €

Menu soupe VGE

Quenelles de brochet
sauce Nantua

Ile flottante aux pralines



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Jeudi 26 novembre

Soir 23.00 €

La cuisine Provençale

-Trios de bruschettas tomate,
olive, anchois

-Dorade sauce rouille

-Nougat glacé



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

-Poires pochées aligoté, crumble
au seigle, yogurt 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

Cuisine Néo-Rétro

-Soupe à l'oignon herbacé
-Tatin de carotte multicolore
sauce raifort
-Volaille de Bresse aux mo-
rilles sauce vin jaune
-Baba chartreuse
chantilly vanille



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Vendredi 11 décembre

Soir 28.00 €

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 champi-
gnons, légumes d'hiver glacés
-Plateau de fromages ou fromage
blanc
-Dôme de chocolat noir, insert clé-
mentine, 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 €

Inspiration de Noël

-Gravelax de saumon
mousse wasabi

-Foie gras

-Canettes snackée

Bûche de Noël revisitée



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 €

Œuf 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 €

Œuf 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 €

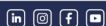
Rillettes de poisson bleu

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 plu-
sieurs façons

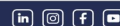
-Plateau de fromages ou fromage blanc

-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 tuile 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

Jeudi 28 janvier

Soir 23.00 €

La cuisine champenoise

- Potée Champenoise
- Jambon de champagne sauce de troye et haricot champenois
- Salade de fruit exotique granité champagne et crumble



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 29 janvier

Midi 18.00 €

Quiche au poireaux fondants

Osso Buco 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, crèmeux 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 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



RESTAURANT

Jeudi 4 février

Soir 28.00 €

Cuisine montagnarde

-Velouté butternut

-Camembert rôti

pomme grenaille

-Panna cotta orange, orangette



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 poivrades et champignons
- Plateau de fromages ou fromage blanc
- Pêches flambées sur lit de glace vanille, amandes grillées



www.institution-robin.com



FÉVRIER 2027

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



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, mous-seline de céleri et jus réduit

-Tarte Tatin



www.institution-robin.com



RESTAURANT

Jeudi 11 février

Soir 28.00 €

- Moules, churros anchois

-Biscuit brochet, fenouil,
sauce vermouth

-Filet de canard, purée verte, ravioles
et sauce vin rouge

-Prédessert : Chocolat marron
et genièvre

-Dessert : Mangue
pamplemousse campari



www.institution-robin.com



BRASSERIE

Vendredi 12 février

Midi 18.00 €

Velouté du Barry au choux fleur

Tagliatelles fraîches à la bisque
de crevettes

Dessert selon inspiration
du moment !



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



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