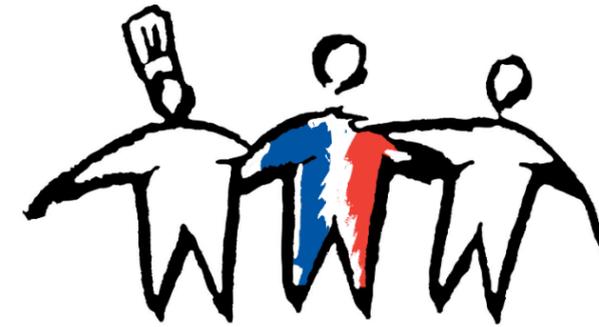
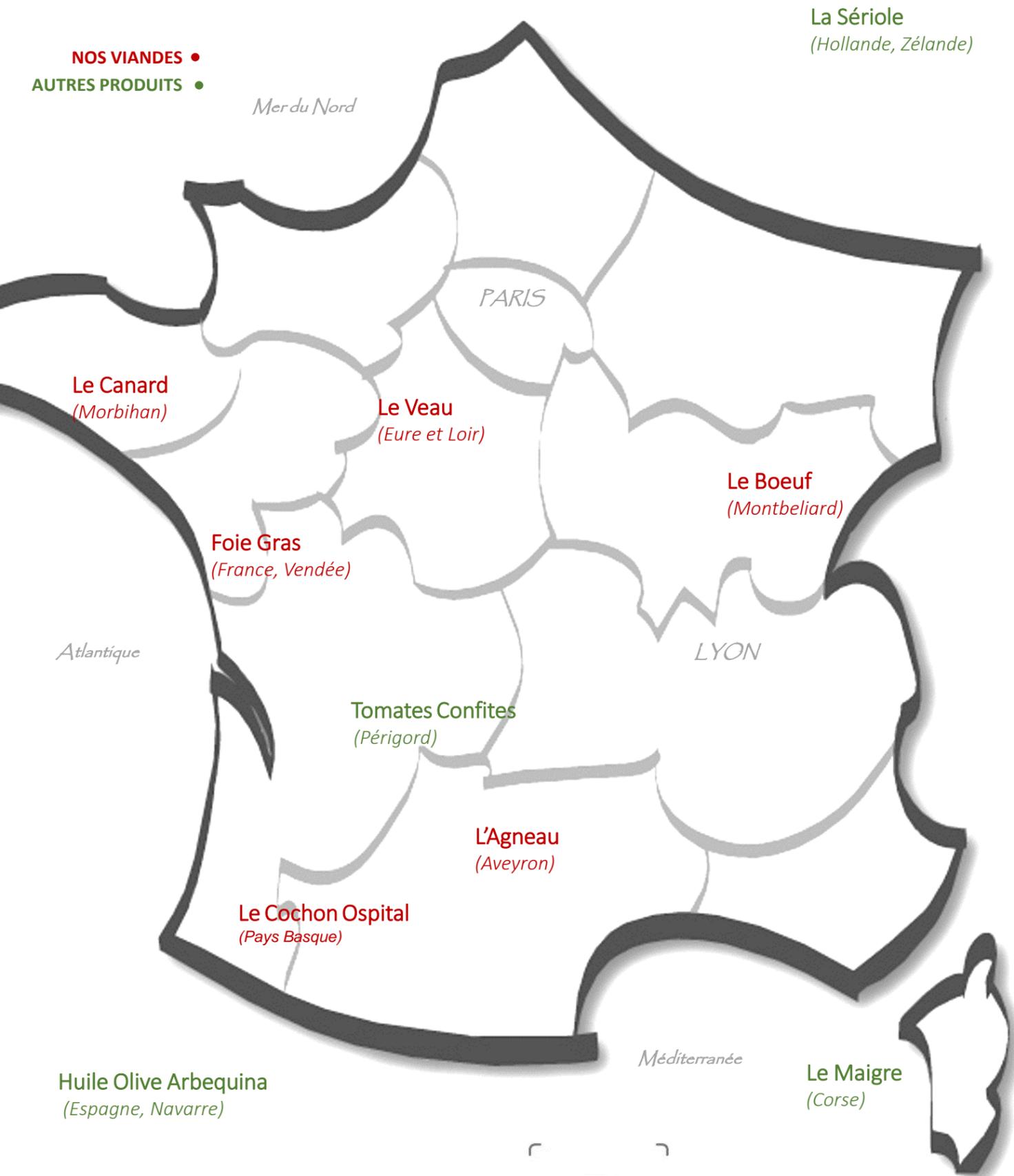


# PROVENANCE

**NOS VIANDES** ●  
**AUTRES PRODUITS** ●



*l'Institut*  
R E S T A U R A N T

Fondé en 1990 par Paul Bocuse et présidé par Gérard Pélisson depuis 1998, l'Institut Paul Bocuse se caractérise par l'excellence de son enseignement. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il participe activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration. Depuis 2013, au sein de notre restaurant d'application, l'Institut, les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, sous la direction du Chef Cyril Bosviel et de Jean Christophe Garot, Maître d'Hôtel, vous proposent une cuisine contemporaine, conviviale et goûteuse, guidée par les produits de notre terroir.

La situation sanitaire actuelle nous incite à concilier notre mission première de transmission de l'Art de recevoir, la sécurité de nos étudiants, de nos collaborateurs et de nos clients, en y incluant les indispensables gestes barrières. Ce menu à usage unique, que nous vous invitons à conserver est réalisé sous la forme d'une gazette en papier kraft 100% recyclé, il vous proposera la sélection de nos arrivages quotidiens. Ces derniers sont sélectionnés selon notre éthique, qui privilégie une cuisine locale et de saison, en partenariat avec nos partenaires et producteurs régionaux.

Nos équipes sont mobilisées dans une démarche responsable et sanitaire, afin de garantir une expérience bistronomique et un accueil d'exception, tout en préservant la sécurité de chacun. Soyez assurés de notre engagement et de nos meilleurs efforts pour nous adapter à cette nouvelle expérience, tout en préservant l'âme, et le savoir-faire qui font notre singularité et notre réputation



Suivez nous sur Instagram  
[@l\\_institut\\_restaurant](https://www.instagram.com/l_institut_restaurant)



L.INSTITUT.  
RESTAURANT

<b>L'Œuf Caviar, « Tradition Royal » de la Maison Calvisius,</b>	<b>25 €</b>
Cuit 45 min sur un toast brioché, coulis de cresson et haddock.	
<b>Le Foie Gras,</b>	<b>19 €</b>
Poché au vin rouge et épices, condiments mi-figue mi-raisin.	
<b>Le Poulpe,</b>	<b>19 €</b>
Servi tiède, houmous et salsifis, vinaigrette lactée à la truffe.	
<b>Les Gambas,</b>	<b>19 €</b>
Rôties, servies avec un tartare acidulé de champignons de Paris et shiitakés, vinaigrette betterave.	
<b>Le Topinambour,</b>	<b>18 €</b>
Cuit en velouté, « lardons » de foie gras de canard, condiment noix de pécan et copeaux de truffe noire.	
<hr/>	
<b>Le Cochon,</b>	<b>29 €</b>
Le boudin et poitrine grillés de la maison « Ospital », coques et couteaux ail et persil, purée de céleri et pomme fruit, jus de viande.	
<b>Le Veau,</b>	<b>34 €</b>
Le paleron et la tête cuit comme une blanquette, épinards et spaetzle, truffe noire.	
<b>L' Agneau,</b>	<b>30 €</b>
Epaule confite « retour du Maroc », condiments agrumes, carotte fondante, jus d'agneau façon « osso-buco ».	
<b>Le Sandre,</b>	<b>33 €</b>
Façon « Matelote », poireau et lard grillés, gnocchis de pomme de terre, condiment anguille fumée, jus d'arêtes au vin rouge.	
<b>Le Maigre,</b>	<b>33 €</b>
De Corse cuit sur la peau, purée de panais et poêlée de champignons des sous bois, jus de céleri grillé façon vinaigrette automnale.	

### *Les Incontournables,*

<b>Le Poireau « Crayon »,</b>	<b>16 €</b>
Façon vinaigrette, tête de veau croustillante, sauce ravigotte.	
<b>Le Bœuf,</b>	<b>35 €</b>
Le paleron « façon Rossini », cuit doucement comme un Bourguignon gratin de macaroni et parmesan.	
<b>Le Cacao,</b>	<b>10 €</b>
Biscuit amande chocolat, ganache montée, streusel, tuile et sorbet cacao, sauce chocolat whisky tourbé.	
<hr/>	
<b>L' Assiette de Fromage,</b>	<b>10 €</b>
Déclinaison de la fromagerie des Trois Jean.	
<b>Le Saint Marcellin,</b>	<b>10 €</b>
Entier de la Mère Richard.	
<hr/>	
<b>Le Praliné,</b>	<b>10 €</b>
En chou, façon Paris-Brest et glace noisette.	
<b>Le Cheesecake,</b>	<b>10 €</b>
Façon exotique sur son ultra sablé, compotée mangue et sorbet passion.	
<b>Le Marron,</b>	<b>10 €</b>
Mousse légère, suprême et marmelade acidulé de mandarine, éclats de meringue.	