



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Mise en Bouche



Compression de Foie gras de Canard
et Noix de Saint-Jacques en Vinaigrette de Truffe



Homard rôti en Consommé de Bergamote
et Pomme verte



Carrément fondant de Turbot aux Herbes fraîches,
Jus à l'Absinthe



Tournedos de Tourtereau, Cuisson basse Température,
Terre, Carotte, Champignon



Macaron à la Mangue,
Glace Chocolat blanc Wasabi



Elle m'a ouvert son Cœur



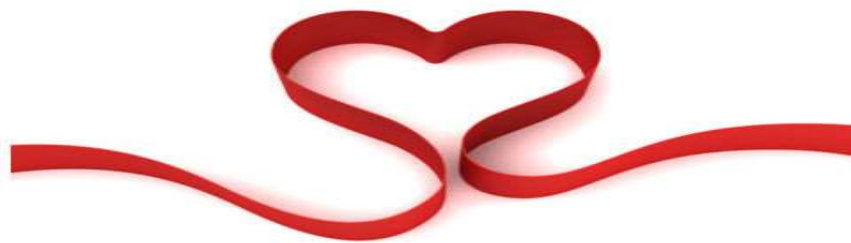
Mignardises

95 euros par Personne

au déjeuner et au dîner les jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 février 2019

Réservation sur notre site Internet : www.restaurant-transparence.fr
ou par e-mail : reservation@restaurant-transparence.fr
ou par téléphone au 03.83.32.20.22

Le versement d'arrhes d'un montant de 50,00 euros per personne
sera demandé afin de garantir toute réservation
(par virement, ou par chèque à envoyer ou à déposer au restaurant)



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Mise en Bouche



Compression de Foie gras de Canard
et Noix de Saint-Jacques en Vinaigrette de Truffe



Tournedos de Tourtereau, Cuisson basse Température,
Terre, Carotte, Champignon



Elle m'a ouvert son Cœur



Mignardises

*45 euros par Personne
au déjeuner les jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16 février 2019*

Réservation sur notre site Internet : www.restaurant-transparence.fr
ou par e-mail : reservation@restaurant-transparence.fr
ou par téléphone au 03.83.32.20.22

Le versement d'arrhes d'un montant de 25,00 euros per personne
sera demandé afin de garantir toute réservation
(par virement, ou par chèque à envoyer ou à déposer au restaurant)

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

EVIDENCE

Entrée + Plat + Dessert

32 € au déjeuner du mardi au vendredi

Effeillée de cabillaud et brandade de morue
A l'huile d'ail de Lautrec

ou

Sushis de canard et truffe
Aux dernières betteraves

Morceaux de porcelet laqués aux épices
Polenta moelleuse aux fruits secs

ou

Dos de merlu -en consommé de crustacés au soja sauce

Succès à l'ananas et chocolat blanc
Dacquoise coco

ou

Blanc-manger à la fève de Tonka
Et fines nougatines

Une assiette de fromages des Pays lorrains est proposée au tarif de 15 €.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout changement dans le menu entrainera un supplément.



L'ensemble des plats proposés dans nos menus sont faits Maison.

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

SIGNATURE

80 € / personne *(servi pour l'ensemble de la table)*

Accord Mets - Vins (3 verres), selon notre sélection : 25 €

En 6 services

INSPIRATION

45 € / personne

Accord Mets - Vins (2 verres) selon notre sélection : 17 €

En 4 services



Une assiette de fromages des Pays lorrains est proposée au tarif de 15 €.
L'ensemble des plats proposés dans nos menus sont faits Maison.

Chères et Chers Gastronomes,

Nous avons décidé de ne plus faire de cartes ou de menus préétablis pour la bonne et simple raison que nous souhaitons faire la part belle aux produits au meilleur de leur goût.

Suivre les circuits courts, avoir une cuisine raisonnée, éviter le gaspillage alimentaire et favoriser au maximum les saisonnalités.

Cette démarche citoyenne et écologique nous conduit à travailler avec nos paysans et partenaires locaux et nous amène à vous proposer une cuisine d'instant et d'instinct.

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques, de vos intolérances et laissez vous guider...

