

# Restaurant TRANSPARENCE

## La Table de Patrick FRECHIN

### EVIDENCE

Entrée + Plat + Dessert

32 € au déjeuner du mardi au vendredi

Royale de Foie gras de Canard,  
Dubarry de Choux fleurs, Saladine d'Herbes

ou

Chamallows de Poisson à la Truffe d'Eté  
Radis multicolores

Ballotin de Truite Fario à la Crème de Persil  
et Absinthe

ou

Désossée de Caille, Jus de Cuisson réduit au vieux Balsamique

Sablé breton aux Figues fraîches,

Sorbet Vin d'Epices

ou

Un Verre rafraîchi de Perles du Japon au Lait de Coco,  
Nectavigne, Emulsion Yaourth

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...

