

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

EVIDENCE

Entrée + Plat + Dessert

32 € au déjeuner du mardi au vendredi

**Bruschetta de Thon rouge confit
et Aubergine grillées, Sorbet piquant Piquios**

ou

**Cannelloni de Céleri rave mariné au Thym fleuri
et Magret fumé, Crème glacée de Chèvre**

**Pavé de Lieu jaune à l'Hydromel
et Yaourt liquide, Caviar de Hareng**

ou

Poire de Bœuf grillée, Sauce diable

Comme un Fraisier, une Variante Fraise – Rhubarbe

ou

Cerises rafraîchies au Vin rouge anisé

Sorbet Pippermint

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...

