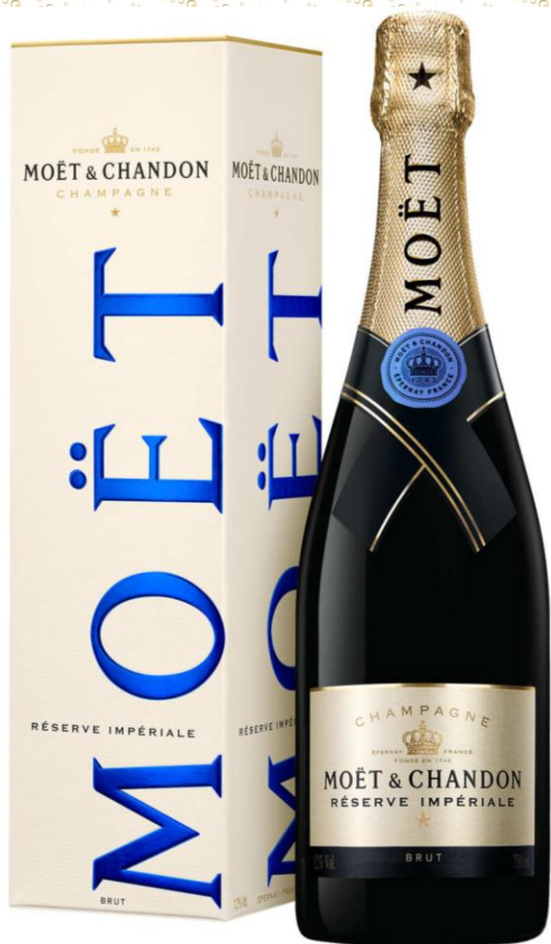


Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Juin pétillant, Bulles exquises



Trio de Découvertes gustatives

Tartelette de Champignons et Foie gras de Canard,
Gelée de Citron et Ecume de Champagne

Turbot grillé et Asperges vertes rôties,
Emulsion Champagne en-Siphon

Pomme de Ris de Veau à la Fleur de Sureau,
Jus de Champagne

Succès Fraises de Pays,
Fenouil à croquer

Assortiment de Délicatesses

Au mois de juin, le Menu « Autour du Champagne »

est proposé à 80,00 euros par personne

(une bouteille de Champagne Moët & Chandon offerte pour deux convives)



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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu Inspiration

50 € / convive *(servi pour l'ensemble de la table)*

En 4 services

Accord Mets - Vins (2 verres), selon notre sélection : 20 €

Trio de Découvertes gustatives

Compression de Foie gras et Fraises de Pays,
Oignons Pickles

Omble Chevalier, Asperges grillées
Emulsion Champagne

Caille à l'Assassin, Asperges de Bûcheron
Choix-Fleur en Emulsion

Rhubarbe et Amaretto

Assortiment de Délicatesses



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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu autour du Homard

120 € par personne

Découvertes gustatives

Carpaccio d'Asperges

Et Compression de Homard et Foie gras de Canard

Homard tiède en Consommé de Rhubarbe

Homard au Pesto à l'Ail des Ours

et Crème vosgienne

Homard en Habit de Lard de Colonnata,

Carré de Butternut et Légumes

Douceur Chocolat Blanc – Huile d'Olive – Ail noir

Assortiment de Délicatesses



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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Chères et Chers Gastronomes,

Nous avons décidé de ne plus proposer le menu « Signature » préétabli en 6 services, pour la bonne et simple raison que nous souhaitons faire la part belle aux produits au meilleur de leur goût.

Le but est de suivre les circuits courts, d'avoir une cuisine raisonnée, d'éviter le gaspillage alimentaire et de 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...

Menu Signature

En 6 services

90 € / convive *(servi pour l'ensemble de la table)*

Accord Mets - Vins (3 verres), selon notre sélection : 30 €

Formule Evidence

Entrée + Plat + Dessert 35 €

Au déjeuner du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

Une assiette de fromages des Pays lorrains est proposée au tarif de 15 €.
Tout changement dans le menu entraînera un supplément



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