Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu Fête du Printemps

Menu « Fête du Printemps » proposé à 80,00 euros pour un convive,
le second convive est notre invité !

Jusqu'au 17 mai 2024.
Au déjeuner du mardi au samedi. Au dîner du mardi au vendredi.
Réservation uniquement en ligne sur www.restaurant-transparence.fr
en précisant « Menu Fête du Printemps » en commentaire
(aucune modification dans le menu ne sera possible)

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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Formule Evidence

Entrée + Plat + Dessert 35 €

Au déjeuner du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

Risotto de nouvelles Asperges et Œuf parfait,
Ecume de Champagne

Poêlée de Filets de Perche des Etangs lorrains,
Cuisson comme au Pays de Vaud
ou
Blanc de Volaille au Citron confit et Ail des Ours,
Crémolata au Gruyère vosgien

Baba Stanislas,
Rhubarbe pochée au Crillon des Vosges

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.

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

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.

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

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

Menu Inspiration

En 4 services

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

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

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

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