



Menu de la Saint-Valentin

Découvertes gustatives



Compression de Foie gras de Canard
au Vin rouge anisé et Tuiles au Pain d'Épices



Homard en Consommé de Pomme verte
et Caviar fumé



Tournedos de Tourtereau, Cuisson à basse Température,
Vert et Cote de Blettes, Pommes soufflées



Macaron à l'Absinthe du Haut-Doubs,
Ecume d'Huile vanillée



Son Cœur passionnément



Assortiment de Délicatesses

Menu proposé au Tarif de 120,00 euros TTC par Personne
au Dîner le mardi 13 février 2024
ainsi qu'au Déjeuner et au Dîner, le mercredi 14 février 2024

Réservation uniquement en ligne sur www.restaurant-transparence.fr

Une empreinte bancaire de 60 euros TTC par personne sera demandée pour garantir toute réservation
(le montant ne sera pas prélevé, sauf en cas d'annulation moins de 5 jours avant la date du repas,
ou en cas de no-show).

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Formule Evidence

Entrée + Plat + Dessert 35 €

Au déjeuner du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

Tartelette de Haddock et Topinambour,
Une Huile de Laurier

Dos de Skrei rôti à l'Unilatérale,
Choux frisés à l'Embeurrée, Panais fumé
ou

Poire de Bœuf, Purée de Racine à la Réglisse,
Légumes d'Hiver

Royale Chocolat, Huile de Vanille,
Confit de Butternut, Emulsion à la Bière de Lorraine

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

Ballotin de Foie gras et Homard,
Compression de Poireau à la Truffe

Homard, Butternut et Graines,
Huile de Sésame et Jus de Soja

Homard en Consommé,
Girolles et Caviar

Homard rôti fumé au Foin,
Légumes Racines, Emulsion Champagne en Siphon

Douceur Chocolat Blanc – Huile d'Olive

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.