

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Découvertes Gustatives

Compression de Foie gras de Canard et jeune Rhubarbe pochée,
Tuile Pain d'Épices

Filet d'Omble Chevalier et Asperges vertes,
Emulsion Champagne

Morceau de Veau tiré d'un Quasi, Cuisson basse Température,
Légumes de Saison

Blanc Manger aux Fraises
et Nougatine croustillante

Café

½ Eau minérale

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

PROLONGATION

Du mardi 29 avril au samedi 17 mai 2025.

Au déjeuner du mardi au samedi. Au dîner du mardi au vendredi (samedi soir exclu).

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)

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu Inspiration

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

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

Découvertes gustatives

Compression de Foie gras de Canard et jeune Rhubarbe pochée,
Tuile Pain d'Épices

Risotto d'Asperges vertes et Encornet rôti,
Ecume de Yuzu

Médaille de Veau tiré d'un Quasi, Cuisson basse Température,
Légumes de Saison

Macaron royal Stanislas,
Fraises et basilic

Assortiment de Délicatesses

Tous les plats proposés sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction des arrivages, de la saisonnalité, de la qualité des produits... ou simplement de l'inspiration du chef.

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



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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu Signature

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

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

Découvertes gustatives

Ballotin de Foie gras de Canard et Homard,
Tartare de Poire

Médaille de Homard,
Topinambour et Truffe

Filet de Turbot aux Asperges de Saison,
Emulsion Champagne

Médaille de Filet de Bœuf de France,
Jus à la Diable, Pommes soufflées

Agrume & Avocat en Meringue

Assortiment de Délicatesses

Tous les plats proposés sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction des arrivages, de la saisonnalité, de la qualité des produits... ou simplement de l'inspiration du chef.

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



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 de Canard et Homard,
Tartare de Poire à l'Huile de Noix

Médailon de Homard,
Asperges vertes et Truffes

Homard en Consommé de Rhubarbe,
Crillon des Vosges

Queue de Homard,
Tartelette de petits Pois frais, Pommes soufflées

Dessert selon l'Inspiration du Chef

Assortiment de Délicatesses

Tous les plats proposés sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction des arrivages, de la saisonnalité, de la qualité des produits... ou simplement de l'inspiration du chef.



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

Restaurant TRANSPARENCE

La Table de Patrick FRECHIN

Menu autour de la Truffe

150 € par personne

Découvertes gustatives

Compression de Foie gras de Canard,
Crème de Chèvre des Hautes Vosges à la Truffe, Pain toasté

Homard, Truffes et Asperges vertes

Filet de Turbot, Truffe,
Pomme de Terre en Siphon

Ris de Veau braisé aux Truffes,
Tartelettes de Pois frais, Pommes soufflées

Rhubarbe, Lait d'Amande, Truffe mis en Tube

Assortiment de Délicatesses

Tous les plats proposés sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent évoluer en fonction des arrivages, de la saisonnalité, de la qualité des produits... ou simplement de l'inspiration du chef.



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