



Racines.

BY DANIEL GALLACHER

- LE TEMPS D'UNE PAUSE DÉJEUNER -

Du Mardi au Vendredi

Menu à partir de
25€

Samedi et jours fériés

Menu à partir de
35€

- IMMERSION EN TERRES INCONNUES -

Menus servis au dîner, du Mardi au Samedi

En 3 étapes

1 Ent - 1 Plat - 1 Dessert

40€/pers

En 4 étapes

Composez votre voyage

50€/pers

Menu dégustation

60€/pers

Accord Mets & Vins

30€/pers - 2 verres

35€/pers - 3 verres

Assiette 3 fromages

8€/pers



Racines.

BY DANIEL GALLACHER

AU FIL DES SAISONS

Février 2024

- Entrées -

La Cullen skink 2.0

Haddock fumé, pressé de pommes de terre et poireaux

ou

Le Boudin noir de Christian Parra

Céréales, topinambour, châtaigne et pomme

- Plats -

Le Poulpe comme un Bourguignon

Chou kale et polenta crémée

ou

Le Paleron de boeuf fondant

Orge façon porridge, salade d'épinards, yuzu, truffe et bonite

- Douceurs -

Le Chocolat 72%

Champignon, noisette et caramel miso

ou

Ananas rôti brioché

Crème rhum-coco



racines.

BY DANIEL GALLACHER

- LUNCH MENUS -

From Tuesday to Friday

From 25€

Saturday and Bank Holiday

From 35€

- DINNER MENUS -

Menus served from Tuesday to Saturday

3 courses

Starter - Main - Dessert

40€/pers

4 courses

Choose 4 dishes of your choice

50€/pers

Tasting Menu

60€/pers

Wine Pairing

30€/pers - 2 glasses

35€/pers - 3 glasses

Cheese platter

8€/pers



Racines.

BY DANIEL GALLACHER

SEASONAL MENU

February 2024

- Starters -

Cullen skink 2.0, Smoked haddock
Pressed potatoes and leeks

or

Black pudding from Christian Parra
Cereals, jerusalem artichoke, chestnut and apple

- Main Courses -

Octopus cooked like a Bourguignon
Kale and creamed polenta

or

Beef chuck, barley cooked as porridge
Salad of spinach, yuzu, truffle and dried skipjack

- Desserts -

Bitter Chocolate 72%
Mushroom, hazelnut and miso caramel

or

Roasted pineapple with brioche
Rum and coconut cream