



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

25€/pers - 2 verres

30€/pers - 3 verres

Assiette 3 fromages

8€/pers



Racines.

BY DANIEL GALLACHER

AU FIL DES SAISONS

Avril 2024

- Entrées -

Les Asperges

Morilles, noisettes et ail des ours

ou

La Truite

Carotte, betterave, bergamote et livèche

- Plats -

Le Merlu au vert

Kivi et citron noir

ou

La selle d'Agneau

Aubergine, anchois et Sabayon tonka

- Douceurs -

La Rhubarbe de M. Vermes

Vanille, aneth et baies roses

ou

Le Chocolat « Xoco » 70%

Banane et cacahuètes



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

25€/pers - 2 glasses

30€/pers - 3 glasses

Cheese platter

8€/pers



Racines.

BY DANIEL GALLACHER

SEASONAL MENU

April 2024

- Starters -

The Asparagus

Morels, hazelnuts and wild garlic

or

The Trout

Carrot, beetroot, bergamot and lovage

- Main Courses -

The Hake with greens

Kiwi and black lemon

or

The Lamb saddle

Aubergine, anchovies and a tonka bean Sabayon

- Desserts -

The Rhubarbe from Mr. Vermes

Vanilla, dill and pink peppercorns

or

The Chocolate « Xoco » 70%

Banana and peanuts