



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

Mai 2024

- Entrées -

Les Asperges

Burrata, condiment pistache et saucisse de Morteau

ou

Le Kohlrabi

Maquereau, crème aux herbes, pomme Granny et huile à la livèche

- Plats -

Le Terre/Mer

Poulpe et poitrine de porc, saveurs provençales

ou

Le Veau rôti

Jeunes navets, sauce moutarde et estragon

- Douceurs -

La Fraise en salade

Menthe et fromage blanc

ou

Les Choux au craquelin

Chocolat noir 70%, foin et noisettes



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

May 2024

- Starters -

The Asparagus

Burrata, pistachio and Morteau sausage condiment

or

The Kohlrabi

Mackerel, herb cream, apples and lovage oil

- Main Courses -

The Surf and turf

Octopus and pork belly, provincial flavors

or

The roasted Veal

Young turnips, mustard sauce and tarragon

- Desserts -

The salade of Strawberries

Mint and fromage blanc

or

Le Chocolat noir 70%

choux pastry, hay and hazelnuts