



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

Juin 2024

- Entrées -

Tartare de gambas aux agrumes

Basilic et bouillon aromatique

ou

Raviole de veau

Légumes provençaux, parmesan et truffe

- Plats -

Le Cabillaud

Haricots verts, tomates séchées et salicornes, pesto d'algues, émulsion huîtres

ou

Le suprême de volaille panko

Brocolis, anchois et crème d'ail

- Douceurs -

L'abricot rôti

Crème romarin, parfait glacé et olive noire

ou

La framboise

Feuilletage, pistache et roquette



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

June 2024

- Starters -

Tartare of prawns with citrus fruits
Basil and flavoured bouillon

or

Ravioli of veal
Provincial vegetables, parmesan and truffle

- Main Courses -

Cod

Green beans, dried tomatoes and sea asparagus. Seaweed pesto and oyster emulsion

or

Chicken supreme with panko
Broccoli, anchovies and garlic cream

- Desserts -

Roasted apricot

Rosemary cream, iced parfait and black olive

or

Raspberries with puff pastry
Pistachios and arugula