

RACINES

by Daniel Gallacher

■ Le soir ■

Du Mardi au Samedi

4 plats : 44€

5 plats : 55€

6 plats : 66€

TO SHARE

Gravlax de truite, crème orange anisée 14€

Haggis bon bons, sauce tourbée 13€

Pâté de champignons, oatcakes 11€

SAVOURY

L'Artichaut comme un chardon

Noisettes, fromage affiné

Le Chou-fleur de Christophe Latour

En brioche, curry vert, combava

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, pommes de terre, poireaux

Le Lotte de l'Atlantique

Carottes, satay et passion

La Caille laquée du Maine-et-Loire

Porridge, champignons, groseille

SWEET

Le Stilton

Noix et figue briochée

Le Pruneau d'Agen

Coings, sauce au poivre

La Pomme Golden confite

Avoine crémeuse, meringue

Le Chocolat de Nicolas Berger

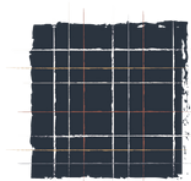
Fruits noirs de Villeneuve-sur-Lot

*Toutes nos viandes sont d'origine
Union Européenne*

L'accord Mets & Vins



3 verres : 30€ 4 verres : 40€ 5 verres : 50€



RACINES

by Daniel Gallacher

■ For dinner ■

From Tuesday to Saturday

4 plates : 44€

5 plates : 55€

6 plates : 66€

TO SHARE

Trout Gravlax with an anise and orange cream 14€

Haggis bon bons, peated sauce 13€

Mushroom pate , oatcakes 11€

SAVOURY

The Artichoke like a thistle

Hazelnuts and aged cheese

The Cauliflower of Christophe Latour

Cooked in brioche, green curry and kaffir lime

A tribute to the village of Cullen

Smoked Haddock, potatoes and leeks

Atlantique Monkfish

Carrots, satay and passion fruit

Glazed Quail from Maine-et-Loire

Porridge, mushrooms and red currents

SWEET

Le Stilton

Walnuts and fig cooked in brioche

Prunes from Agen

Quince, pepper sauce

Confit Apple

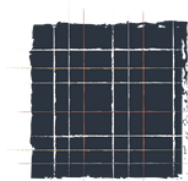
Creamed oats and meringue

Chocolate from Nicolas Berger

Winter berries from Vileneuve-sur-Lot

**All meats come from European Union*

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€ 4 glasses : 40€ 5 glasses : 50€



RACINES

by Daniel Gallacher

■ Le midi ■

Du Mardi au Vendredi

Entrée-plat : 25€

Plat-dessert : 25€

Entrée-plat-dessert : 30€

Le Samedi

Entrée-plat-dessert : 35€

STARTERS

Le Chou-fleur de Christophe Latour

En brioche, curry vert, combava

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, pommes de terre, poireaux

MAIN COURSES

La Truite

Carottes, satay et passion

La Volaille laquée

Porridge, champignons, groseille

DESERTS

La Pomme Golden confite

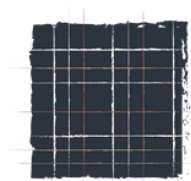
Avoine crémeuse, meringue

Le Chocolat de Nicolas Berger

Fruits noirs de Villeneuve-sur-Lot

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

L'accord Mets & Vins  3 verres : 30€



RACINES

by Daniel Gallacher

■ For Lunch ■

From Tuesday to Friday

Starter- main : 25€

Main-dessert : 25€

Starter-Main-dessert : 30€

Saturday

Starter-main-dessert : 35€

STARTERS

The Cauliflower of Christophe Latour

Cooked in brioche, green curry and kaffir lime

A tribute to the village of Cullen

Smoked Haddock, potatoes and leeks

MAIN COURSES

The Trout

Carrots, satay and passion fruit

The Glazed Chicken

Porridge, mushroom and red currents

DESERTS

Confit Apple

Creamed oats and meringue

Chocolate from Nicolas Berger

Winter berries from Vileneuve-sur-Lot

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€