

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 à l'orange anisée 14€

Haggis bon bons, sauce tourbée 13€

Pâté de champignons, oatcakes 11€

SAVOURY

L'Artichaut comme un chardon

Noisettes, fromage affiné

Le Céleri-rave de Christophe Latour

Trompette de la mort, raisins, noix, vin jaune et ail noir

Les Saint Jacques snackées

Courges, clémentine et café

Le Cabillaud de l'Atlantique

Anchois, oignons et jus de volaille

Le Magret de Canard

Betteraves épicées, coing, sureau et sauce Viridiarium

SWEET

Le Mont d'Or

Brioche et bière brune

Le Café de l'Alchimiste

Topinambour et caramel

La Poire Conférence

Pâte levée feuilletée, sauce vin rouge

Le Chou

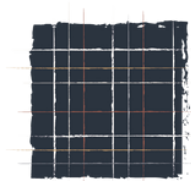
Chocolat de Nicolas Berger et sarrasin

*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 Celeriac

Mushroom, grape, nuts, yellow wine

Seared Scallops

Butternut, clementine and coffee

Atlantique Cod

Anchovies, onion, potato, chicken juices

The Duck breast

Spicy beetroots, quince and Viridiarium sauce

SWEET

Le Mont d'Or

Brioche and brown beer

The Alchemist Coffee

Jerusalem artichoke and caramel

Conference Pear

Puff pastry, red wine sauce

The Chou

Chocolat and sarrasin

**All meats come from European Union*

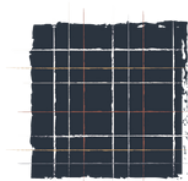
Food and Wine pairing



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 et jours fériés

Entrée-plat-dessert : 35€

STARTERS

Le Céleri-rave de Christophe Latour

Trompette de la mort, raisins, noix, vin jaune et ail noir

La Courge Butternut

Maquereau, clémentine et café

MAIN COURSES

Le Cabillaud

Anchois, oignons et pommes de terre

Le Magret de Canard

Betteraves épicées, coing et sauce Viridiarium

DESERTS

La Poire Conférence

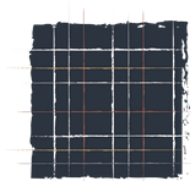
Pâte levée feuilletée, sauce vin rouge

Le Chou

Chocolat de Nicolas Berger et sarrasin

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 Celeriac

Mushroom, grapes, nuts, yellow wine

The Butternut

Mackerel, clementine and coffee

MAIN COURSES

The Atlantic Cod

Anchovies, onion and potatoes

The Duck breast

Spicy beetroots, quince and Viridiarium sauce

DESERTS

The Conference Pear

Puff pastry, red wine sauce

The Chou

Chocolat and sarrasin

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€