

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€

SUPPLEMENTS

 Truffe : 12€

 Caviar de Neuvic : 15€

 Poutargue : 8€

SAVOURY

L'Artichaut comme un chardon

Noisettes, fromage affiné



Le Céleri-rave de Christophe Latour

Shiitakes, noix, vin jaune, ail noir et truffe



Les Saint-Jacques snackées

Courges, clémentine et algues



Le Maigre

Sauce Champagne, huître, poireaux et kale

Le Dos de Cerf

Pommes de terre, betteraves, Sauce Grand veneur

SWEET



La Tartelette au Brie de Meaux

Poire et vinaigrette à la truffe

Le Baba au Gin

Lemon curd, mélisse et poivre

Le Café de l'Alchimiste

Topinambour et caramel



La Pizza au Chocolat

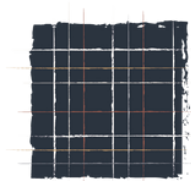
Noisette et mascarpone

*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€

SUPPLEMENTS

 Truffle : 12€

 Caviar : 15€

 Poutargue : 8€

SAVOURY

The Artichoke like a thistle

Hazelnuts and aged cheese

The Celeriac

Mushroom, grapes, nuts, yellow wine and truffle

Seared Scallops

Butternut, clementine and seaweed

Stone Bass

Champagne and Oyster sauce, leek and kale

The Deer

Smoked potatoes, beetroots, and Grand veneur sauce

SWEET

Tartlet of Brie

Pear, truffle vinaigrette

The Gin Baba

Lemon curd, lemon balm and pepper

The Alchimiste coffee

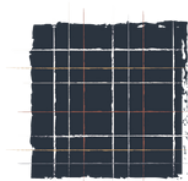
Jerusalem artichokes and caramel

The Chocolate Pizza

Hazelnuts et mascarpone

**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€

Du Mardi au Samedi

4 plats : 40€

6 plats : 60€

Le Samedi et jours fériés

Entrée-plat-dessert

35€

STARTERS



Le Céleri-rave de Christophe Latour

Shiitake, noix, vin jaune, ail noir et truffe

Le Gravlax de Bœuf

Pommes de terre et sauce Grand veneur

MAIN COURSES



Le Maigre

Sauce Champagne, huître et poireaux

La Fregola

Courges, parmesan et pancetta

DESERTS

Le Baba au Gin

Lemon curd, mélisse et poivre



La Pizza au Chocolat

Noisette et mascarpone

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

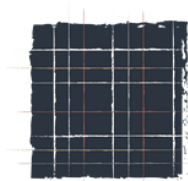
L'accord Mets & Vins  3 verres : 30€



Truffe : 12€



Caviar de Neuvic : 15€



RACINES

by Daniel Gallacher

■ For Lunch ■

From Tuesday to Friday

Starter- main : 25€

Main-dessert : 25€

Starter-Main-dessert : 30€

From Tuesday to Saturday

4 plates : 40€

6 plates : 60€

Saturday

Starter-main-dessert :
35€

STARTERS



The Celeriac

Mushroom, grapes, nuts, yellow wine and truffle

The Beef Gravlax

Smoked potatoes and spiced beetroots

MAIN COURSES

The Stone Bass

Champagne and oyster sauce, leek and kale

The Fregola Sarda

Pumpkins, parmigiano and pancetta

DESERTS

The Gin Baba

Lemon curd and pepper



The Chocolate Pizza

Hazelnuts and mascarpone

All meats come from European Union

Food & Wine pairing  3 glasses : 30€

 Truffle : 12€  Caviar : 15€