

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

Autour de l'Oignon

Echalote, champignons et sarrasin

Les Saint-Jacques Snackées

Boudin noir de M.Parra, châtaigne, truffe et brioche

Le Cabillaud

Blettes, algues, citron confit et sauce Matelote

Le Filet de Boeuf

Panais, praliné pécan, cacao et poivre

SWEET

La Tartelette au brie de Meaux

Poire et noix

Agrumes et Amande

Champagne et herbes marines

Rice pudding à la vanille

Mirin et truffe

Le Chocolat de Nicolas Berger

Avoine et noisette

*Toutes nos viandes sont d'origine
Union Européenne*

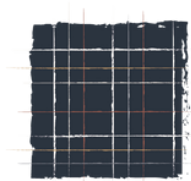
L'accord Mets & Vins



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



Truffe : 12€



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 Onion

Shallots, mushrooms and buckweat

Seared Scallops

Black pudding from M.Parra, chesnut, truffle and brioche

The Cod

Swiss chard, Mortau sausage and Matelote sauce

Fillet of Beef

Parsnips, pecan praline, cacao and pepper

SWEET

Tartlet of Brie

Pear and walnuts

Citrus fruits and Almond

Champagne and sea herbs

Vanilla infused Rice pudding

Mirin and truffle

Chocolate from Nicolas Berger

Oats and hazelnuts

**All meats come from European Union*

Food and Wine pairing



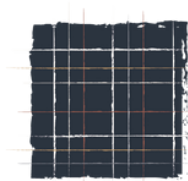
3 glasses : 30€

4 glasses : 40€

5 glasses : 50€



Truffe : 12€



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

Autour de l'Oignon

Echalotte, champignons et sarrasin

Le Médaillon de Merlu

Boudin noir de M.Parra, châtaigne, truffe

MAIN COURSES

Le Cabillaud

Blettes, sauce Matelote et saucisse de Morteau

Le filet de Boeuf

Panais, praliné pécan, cacao et poivre

DESERTS

Agrumes et Amandes

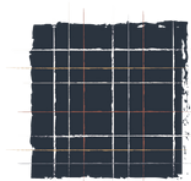
Champagne et herbes marines

Le Rice Pudding

Vanille et mirin

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 Onion

Shallots, mushrooms and buckweat

The Medaillon of Hake

Black pudding, chesnuts and truffle

MAIN COURSES

The Cod

Swiss chard, Mortau sausage and Matelote sauce

Fillet of Beef

Parsnips, pecan praline, cacao and pepper

DESERTS

Citrus fruits and Almond

Champagne and sea herbs

Vanilla infused Rice pudding

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€