

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 Haggis végétal

Rutabaga fondant, émulsion de pommes de terre, jus tourbé

La Lotte rôtie

Céleri-rave vinaigré, salade d'épinards, truffe et yuzu

La Saint-Jacques fumée et snackée

Chou fermenté, pulled pork cheek, crème de chou-fleur rôti

The Balmoral Chicken

Volaille garnie au boudin noir de Christian Parra, avoine, échalotes, sauce suprême au whisky

SWEET

Le Comté affiné

Pommes et raisins

Le Fruit de la passion

Banane et cardamome

La Focaccia

Praliné pistache et clémentine

Le Chocolat de Nicolas Berger

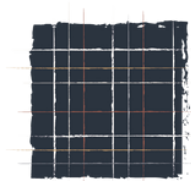
Avoine et Whisky

*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

Vegetarian Haggis

Turnip fondant, potato emulsion, smoked jus

Roasted Monkfish

Celeriac, spinach salad with truffle and yuzu

Smoked and seared Scallops

Fermented cabbage, pulled pork cheek, roasted cauliflower cream

The Balmoral Chicken

Chicken garnished with black pudding of Christian Parra, oats, shallots and a Whisky sauce supreme

SWEET

Aged Comté

Apples and raisins

Passion fruit

banana and cardamom

The focaccia

Praliné pistache et clémentine

Chocolate from Nicolas Berger

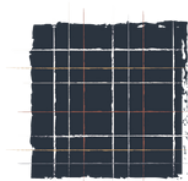
Oats and Whisky

**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 Haggis végétal

Rutabaga fondant, émulsion de pommes de terre, jus tourbé

La Lotte rôtie

Céleri-rave vinaigré, salade d'épinards, truffe et yuzu

MAIN COURSES

Le Merlu

Chou fermenté, pulled pork cheek, crème de chou-fleur rôti

The Balmoral Chicken

Boudin noir de Christian Parra, avoine, échalotes, sauce suprême au whisky

DESERTS

Le Fruit de la passion

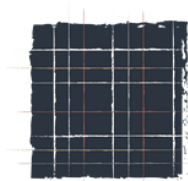
Banane et cardamome

Le Chocolat de Nicolas Berger

Avoine et whisky

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

Vegetarian Haggis

Turnip fondant, potato emulsion, smoked jus

Roasted Monkfish

Celeriac, spinach salad with truffle and yuzu

MAIN COURSES

The Hake

Fermented cabbage, pulled pork cheek, roasted cauliflower cream

The Balmoral Chicken

Black pudding by Christian Parra, oats, shallots and a whisky sauce supreme

DESERTS

Passion fruit

Banana and cardamom

The chocolate of Nicolas Berger

Oats and whisky

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€