

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

Morilles et Maïs

Le Thon mi-cuit

Fenouil, cresson et pamplemousse, dashi aromatique

Le Cabillaud poché

Asperges blanches et kiwi, ail des ours et émulsion fumée

L'Epaule d'Agneau confite aux épices

Carottes dukkah, et condiment Romesco

SWEET

Le Cheesecake

Caramel tomate et ail des ours

La Rhubarbe

Hibiscus, lait de chèvre et oseille

Notre "Bread and Butter" pudding

Confiture de lait, émulsion de pain

Le Chocolat de Nicolas Berger

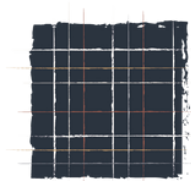
Praliné cacahuètes et menthe

*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

Morels and Sweetcorn

The Tuna mi-cuit

Fennel, Watercress and grapefruit, aromatic dashi

The poached Cod

White asparagus and kiwi, wild garlic, smoked emulsion

Slow cooked spiced lamb shoulder

Dukkah carrots, and romesco condiment

SWEET

The Cheesecake

Wild garlic and tomato caramel

The Rhubarb

Hibiscus, goat milk and sorrel

Our “Bread and butter” pudding

Soft toffee and bread emulsion

The Chocolate of Nicolas Berger

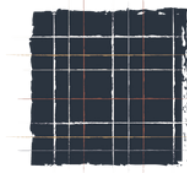
Peanut praliné and mint

**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

Morilles et Maïs

Le Thon mi-cuit

Fenouil, Cresson et Pamplemousse, Dashi aromatique

MAIN COURSES

Le Cabillaud poché

Asperges blanches et kiwi, ail des ours et émulsion fumée

L'Epaule d'Agneau confite aux épices

Carottes dukkah et condiment romesco

DESERTS

La Rhubarbe

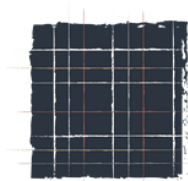
Hibiscus, lait de chèvre et oseille

Notre "Bread and Butter" Pudding

Confiture de lait et émulsion de pain

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€

From Tuesday to Saturday

4 plates : 40€

6 plates : 60€

Saturday

Starter-main-dessert :
35€

STARTERS

Morels and Sweetcorn

The Tuna mi-cuit

Fennel, watercress and grapefruit, aromatic dashi

MAIN COURSES

The Poached Cod

White asparagus and kiwi, wild garlic and smoked emulsion

The slow cooked spiced lamb soulder

Dukkah carrots and romesco condiment

DESERTS

The Rhubarb

Hibiscus, goat milk and sorrel

Our "Bread and Butter" Pudding

Soft toffee and bread emulsion

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€