

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

La Carotte de Christophe Latour

Fruit de la passion et cardamome

Les Saint-Jacques snackées

Sauce Satay, mangue, Bimi et foie gras

Le Lieu noir

Céleri rave, pomme, pignons, moutarde et chèvre frais

Le Millefeuille de veau confit

Anchois, sarrasin, chou et kombu

SWEET

Le Chabichou du Poitou

Miel, citron et estragon

La Noisette

Salsifis et poire

La Panna cotta

Gin, concombre et kiwi

Le Chocolat de Nicolas Berger

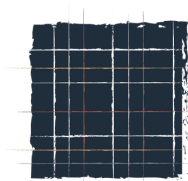
Brioche et truffe

*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 Carrot from Christophe Latour

Passion fruit and cardamom

The seared Scallops

Satay sauce, mango, broccoli and foie gras

The Pollack

Celeriac, apple, pine nuts, mustard and fresh goat cheese

The confit veal Millefeuille

Anchovies, buckwheat, cauliflower and Kombu

SWEET

The Chabichou from Poitou

Honey, lemon and tarragon

The Hazelnut

Salsify and pear

The Panna cotta

Gin, cucumber and kiwi

The Chocolate of Nicolas Berger

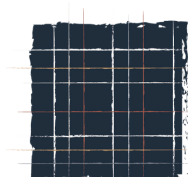
Brioche pastry and truffle

**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

La Carotte de Christophe Latour

Fruit de la passion et cardamome

La Truite

Sauce Satay, mangue, Bimi et foie gras

MAIN COURSES

Le Lieu noir

Céleri rave, pomme, pignons, moutarde et chèvre frais

Le Millefeuille de veau confit

Anchois, sarrasin, chou et kombu

DESERTS

La Panna cotta

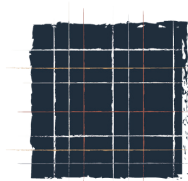
Gin, concombre et kiwi

Le Chocolat de Nicolas Berger

Brioche cœur coulant

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

The Carrot from Christophe Latour

Passion fruit and cardamom

The Trout

Satay sauce, mango, broccoli and foie gras

MAIN COURSES

The Pollack

Celeriac, apple, pine nuts, mustard and fresh goat cheese

The confit veal Millefeuille

Anchovies, buckwheat, cauliflower and Kombu

DESERTS

The Panna cotta

Gin, cucumber and kiwi

The Chocolate of Nicolas Berger

Brioche pastry with soft center

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€