

# 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 la Courgette et de l'Amande

Thym citronné, gel à la bière

### Le Maigre cru mariné, essence de crevettes grises

Asperges blanches, livèche

### La Dorade sébaste, sauce à l'oursin

Salade de concombre cuit/cru. Condiment Méditerranée

### Le filet de Canard, betteraves et cerises

Grué de cacao, pimprenelle

## SWEET

### La Tomme aux fleurs

Radis et fleur de sureau

### Les Cerises poêlées

Fenouil et arlettes

### La Fraise de Villeneuve-sur-Lot

Fève et boudoirs

### Le Beignet au chocolat de Nicolas Berger

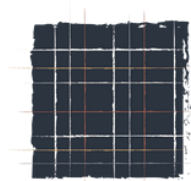
Caramel et kalamansi

*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

### Variations of Zucchini and Almond

Lemon thyme, beer gel

### The raw Stone Bass, shellfish essence

White Asparagus, lovage

### The Red Sea Bream, urchin sauce

Grilled/raw cucumber salad, Mediterranean condiment

### The Duck, beetroot and cherry

Grué de cacao, pimperl

## SWEET

### The Tomme with flowers

Radish and elderflower

### Sauteed cherries

Fennel and arlettes

### The Strawberries from Villeneuve-sur-Lot

Broad beans and boudoir biscuits

### The Chocolate from Nicolas Berger as a beignet

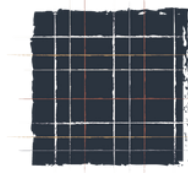
Caramel and kalamansi

*\*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

### **Autour de la Courgette et de l'Amande**

Thym citronné, gel à la bière

### **Le Maigre cru mariné, essence de crevettes grises**

Asperges blanches, livèche

## MAIN COURSES

### **La Dorade sébaste, sauce à l'oursin**

Salade de concombre cuit/cru. Condiment Méditerranée

### **Le filet de Canard, betteraves et cerises**

Grué de cacao, pimprenelle

## DESERTS

### **Les Cerises poêlées**

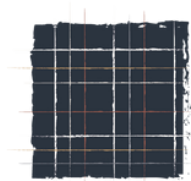
Fenouil et arlettes

### **La Fraise de Villeneuve-sur-Lot**

Fève et boudoirs

*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

### Variations of Zucchini and Almond

Lemon thyme, beer gel

### The raw Stone Bass, shellfish essence

White Asparagus, lovage

## MAIN COURSES

### The Red Sea Bream, urchin sauce

Grilled/raw cucumber salad, Mediterranean condiment

### The Duck, beetroot and cherry

Grué de cacao, pimperl

## DESERTS

### Sauteed cherries

Fennel and arlettes

### The Strawberries from Villeneuve-sur-Lot

Broad beans and boudoir biscuits

*All meats come from European Union*

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€