

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

L'Aubergine confite

Caramel miso, ail noir, pêche et shiso

Le Tartare de Gambas aux agrumes et basilic

Gravlax de bœuf, bouillon tiède de crevettes grises 'Tom Yum Kung'

Le Sébaste rôti

Salade de haricots verts et algues, crème de homard à la vanille

Le Faux-Filet laqué à la plancha

Salade tiède de pommes de terre aux câpres et betterave fumée

SWEET

Le Brillat-savarin

Fraise briochée

Le Melon

Pain de Gênes, parfait glacé et menthe

La Pêche pochée

Noisette, verveine et tomate ananas

L'Abricot rôti

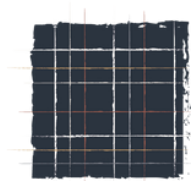
Romarin, chocolat blanc et olive noire

*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 confit Eggplant

Miso caramel, black garlic, peach and shiso

The Prawn tartare with citrus fruits and basil

Cured beef and a spicy gray shrimp bouillon

The roasted Red Sea Bream

Green bean and seaweed, lobster cream with vanilla

The glazed Beef sirloin

Warm potato salad with capers and smoked beetroot

SWEET

The Brillat-savarin

Strawberry brioche

The Melon

Pain de Gênes, iced parfait and mint

The poached Peach

Hazelnut, verbena and pineapple tomato

The roasted Apricot

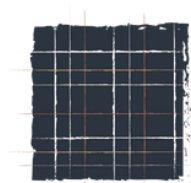
Rosemary, white chocolate and black olive

**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

L'Aubergine confite

Caramel miso, ail noir, pêche et shiso

Le Tartare de Gambas aux agrumes et basilic

Gravlax de bœuf, bouillon tiède de crevettes grises 'Tom Yum Kung'

MAIN COURSES

Le Sébaste rôti

Salade de haricots verts et algues, crème de homard à la vanille

Le Faux-Filet laqué à la plancha

Salade tiède de pommes de terre aux câpres et betterave fumée

DESERTS

La Pêche pochée

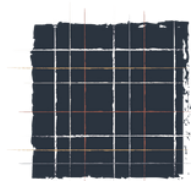
Noisette, verveine et tomate ananas

L'Abricot rôti

Romarin, chocolat blanc et olive noire

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 confit Eggplant

Miso caramel, black garlic, peach and shiso

The Prawn tartare with citrus fruits and basil

Cured beef and a spicy gray shrimp bouillon

MAIN COURSES

The roasted Red Sea Bream

Green bean and seaweed, lobster cream with vanilla

The glazed Beef sirloin

Warm potato salad with capers and smoked beetroot

DESERTS

The poached Peach

Hazelnut, verbena and pineapple tomato

The roasted Apricot

Rosemary, white chocolate and black olive

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€