

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 Tomate, confite et marinée

Rhubarbe, ricotta, verveine

Le Tourteau

Kohlrabi, concombre, pomme et curry vert

Le Cabillaud laqué au chorizo

Courgette, maïs, salsa verde

Le Quasi de Veau

Girolles et noisettes, mini navet, lait au thym citronné

SWEET

La Mozzarella

Confit de framboise et tomate

Les Cerises de Dordogne poêlées

Beignet et gruë de cacao

Les Fraises de Christophe Latour

Petit pois et menthe

Le Chocolat de Nicolas Berger

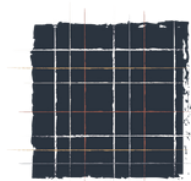
Parfait glacé et praliné aubergine

*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 Tomato

Rhubarb, ricotta and lemon verbena

The Crab

Kohlrabi, cucumber, apple and green curry

The Cod glazed with chorizo

Zucchini, sweetcorn and salsa verde

The Rump of Veal

Girolle and hazelnut salad, baby turnips, lemon thyme milk

SWEET

The Mozzarella

Confit raspberries and tomatoes

Sauteed Cherries from the Dordogne

Beignet and cacao

Strawberries from Christophe Latour

Garden peas and mint

The Chocolate by Nicolas Berger

Iced parfait and aubergine praline

**All meats come from European Union*

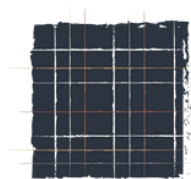
Food and Wine pairing



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 Tomate, confite et marinée

Rhubarbe, ricotta, verveine

Le Tourteau

Kohlrabi, concombre, pomme et curry vert

MAIN COURSES

Le Cabillaud laqué au chorizo

Courgette, maïs, salsa verde

Le Quasi de Veau

Champignons et noisettes, mini navet, lait au thym citronné

DESERTS

Les Fraises de Christophe Latour

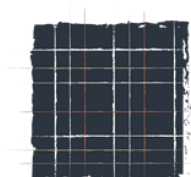
Petit pois et menthe

Le Chocolat de Nicolas Berger

Parfait glacé et praliné aubergine

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 Tomato

Rhubarb, ricotta and lemon verbena

The Crab

Kohlrabi, cucumber, apple and green curry

MAIN COURSES

The Cod glazed with chorizo

Zucchini, sweetcorn and salsa verde

The Rump of Veal

Mushrooms and hazelnut salad, baby turnips, lemon thyme milk

DESERTS

Strawberries from Christophe Latour

Garden peas and mint

The Chocolate by Nicolas Berger

Iced parfait and aubergine praline

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€