

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€

Pâté de champignons, oatcakes 11€

SAVOURY

La Carotte laquée au miso et à la cacahuète

Sauce Satay et fruit de la passion

Les Encornets marinés

Bouillon de crustacés, pamplemousse et herbes fraîches

Le Lieu jaune

Fenouil et mirabelle

Le Suprême de volaille à la dulce et aux champignons

Jambon cru, poireaux et jus rôti

SWEET

Assiette de fromages

Sélection de fromages affinés

La Rhubarbe de la Maison Vermes

Basilic et framboise

Le Chocolat de Nicolas Berger

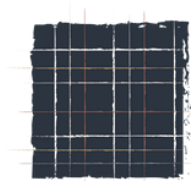
Fruits noirs et shiso

*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€

Mushroom pate , oatcakes 11€

SAVOURY

Glazed carrot with miso and peanut

Satay sauce and passion fruit

Marinated Squid

Shellfish bouillon, grapefruit and fresh herbs

The Pollock

Fennel and mirabelle plum

Chicken suprême with mushrooms and seaweed

Serrano ham, leeks and roast chicken jus

SWEET

Cheese Plate

Selection of cheese

The Rhubarbe from the Maison Vermes

Basil and raspberry

The Chocolate by Nicolas Berger

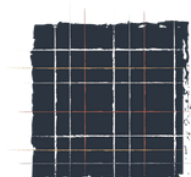
Dark berries and shiso

**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 laquée au miso et à la cacahuète

Sauce Satay et fruit de la passion

Les Encornets marinés

Bouillon de crustacés, pamplemousse et herbes fraîches

MAIN COURSES

Le Lieu jaune

Fenouil et mirabelle

Le Suprême de volaille à la dulce et aux champignons

Poireaux et jus rôti

DESERTS

La Rhubarbe de la Maison Vermes

Basilic et framboise

Le Chocolat de Nicolas Berger

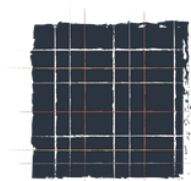
Fruits noirs et shiso

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

Glazed carrot with miso and peanut
Satay sauce and passion fruit

Marinated Squid
Shellfish bouillon, grapefruit and fresh herbs

MAIN COURSES

The Pollock
Fennel and mirabelle plum

Chicken suprême with mushrooms and seaweed
Leeks and roast chicken jus

DESERTS

Rhubarbe from the Maison Vermes
Basil and raspberry

The Chocolate by Nicolas Berger
Dark berries and shiso

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€