

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

Le Potimarron

Amande, clémentine et shiso

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, oignon caramélisé, pomme de terre

Le Maigre rôti

Céleri rave, vin rouge, noix et raisins

Le filet de Canard confit

Avoine, champignons, figue fermentée, ail rôti et lait ribot

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

La Pomme

Sarrasin, algues et aneth

La Figue

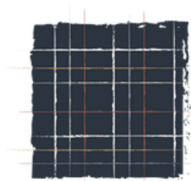
Orange, épices douces et sangria

*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

The Pumpkin

Almonds, clementine and shiso

Hommage to the village of Cullen

Smoked Haddock, caramelized onions and potatoes

The roasted Stone Bass

Celeriac, red wine, walnuts and grapes

The confit Duck filet

Oats and mushrooms, fermented fig, garlic and buttermilk

SWEET

Selection of Mature Cheese

Beetroot and mustard chutney

The Apple

Buckwheat, seaweed and dill

The Fig

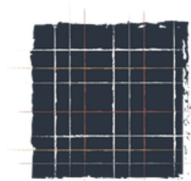
Orange, spices and sangria

**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

Le Potimarron

Amande, clémentine et shiso

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, oignon caramélisé, pomme de terre

MAIN COURSES

Le Maigre rôti

Céleri rave, vin rouge, noix et raisins

Le filet de Canard confit

Avoine, champignons, figue fermentée, ail rôti et lait ribot

DESERTS

La Pomme

Sarrasin, algues et aneth

La Figue

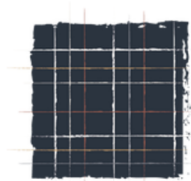
Orange, épices douces et sangria

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 Pumpkin

Almonds, clementine and shiso

Hommage to the village of Cullen

Smoked Haddock, caramelized onions and potatoes

MAIN COURSES

The roasted Stone Bass

Celeriac, red wine, walnuts and grapes

The confit Duck filet

Oats and mushrooms, fermented fig, garlic and buttermilk

DESERTS

The Apple

Buckwheat, seaweed and dill

The Fig

Orange, spices and sangria

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€