

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

Les Betteraves de M. Latour cuites au feu de bois

Pesto aux herbes, cassis, poivre timut et comté

Les Saint-Jacques marinées à cru

Champignons, anguille fumée, sauce matelote aux crustacés

Le Cabillaud cuit doucement

Salsifis, vin rouge et Porto

La Pintade royale

Foie gras, pruneaux et truffe

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

La Poire

Miel, oseille et Chartreuse

Le Chocolat de Nicolas Berger

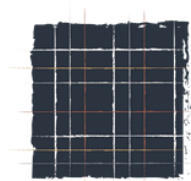
Potiron, fruits secs confits, tonka

*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 Beetroot from Mr. Latour cooked on the fire

Herb pesto, blackberries, timut pepper and comté

The Marinaded Scallops

Mushrooms, smoked eel, matelote shellfish sauce

The slow cooked Cod

Salsify, red wine and Port

The Guinea fowl royale

Foie gras, prunes and truffle

SWEET

Selection of Mature Cheese

Beetroot and mustard chutney

The Pear

Honey, sorrel and Chartreuse liqueur

The Chocolate from Nicolas Berger

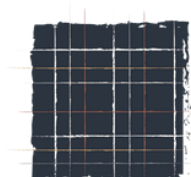
Pumpkin, dried fruits and tonka bean

**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

- Les Betteraves de Christophe Latour cuites au feu de bois

Pesto aux herbes, cassis, poivre timut et comté

Les Saint-Jacques marinées à cru

Champignons, anguille fumée, sauce matelote aux crustacés

MAIN COURSES

Le Cabillaud cuit doucement

Salsifis, vin rouge et Porto

La Pintade royale

Foie gras, pruneaux et truffe

DESERTS

La Poire

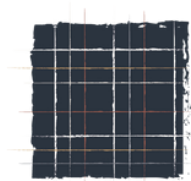
Miel, oseille et Chartreuse

Le Chocolat de Nicolas Berger

Potiron, fruits secs confits, tonka

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 Beetroot from Christophe Latour cooked on the fire

Herb pesto, blackberries, timut pepper and comté

The Marinaded Scallops

Mushrooms, smoked eel, matelote shellfish sauce

MAIN COURSES

The slow cooked Cod

Salsify, red wine and Port

The Guinea fowl royale

Foie gras, prunes and truffle

DESERTS

The Pear

Honey, sorrel and Chartreuse liqueur

The Chocolate from Nicolas Berger

Pumpkin, dried fruits and tonka bean

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€