

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

L'Artichaut comme un Chardon

Noisettes et fromage affiné

Le Céleri-rave de Christophe Latour

Shiitake, raisins, noix, ail noir et truffe

Les Saint-Jacques rôties

Boudin noir de Christian Parra, sauce charcutière

Le Merlu de ligne

Poireaux et chou kale, sauce Champagne et huîtres

Le Pavé de Cerf

Coings, topinambours et betteraves,
Sureau et sauce Grand Veneur

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

Les Agrumes

Huile d'olive, poivre Timut, estragon

Les Pruneaux d'Agen

Coing confit, miso, sauce au vin rouge et noix

Le Chocolat de Nicolas Berger

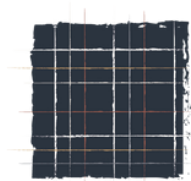
Praliné noisette, potiron, clémentine
et marron

** 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 Artichoke like a Thistle

Hazelnuts and aged cheese

The Celeriac from Christophe Latour

Shiitake, raisins, walnuts, black garlic and truffle

The seared Scallops

Black pudding from Christian Parra, « charcutière » sauce

The line caught Hake

Leeks and kale, Champagne and oyster sauce

The marinated Deer

Quince, Jerusalem artichoke and beetroot,
Elderflower and sauce Grand Veneur

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Beetroot and mustard chutney

The Citrus fruits

Olive oil, Timut pepper and tarragon

The Prunes from Agen

Confit quince, miso, red wine and walnut sauce

The Nicolas Berger chocolate

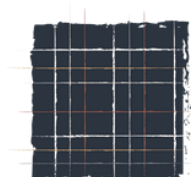
Hazelnut pralin, pumpkin, clementine
and chestnut

**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 Céleri-rave de Christophe Latour

Shiitake, raisins, noix, ail noir et truffe

Les Saint-Jacques rôties

Boudin noir de Christian Parra, sauce charcutière

MAIN COURSES

Le Merlu de ligne

Poireaux et chou kale, sauce Champagne et huîtres

Le Pavé de Cerf

Coings, topinambours et betteraves, sureau et sauce Grand Veneur

DESERTS

Les Agrumes

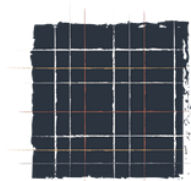
Huile d'olive, poivre Timut, estragon

Le Chocolat de Nicolas Berger

Praliné noisette, potiron, clémentine et marron

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 Celeriac from Christophe Latour

Shiitake, raisins, walnuts, black garlic and truffle

The seared Scallops

Black pudding from Christian Parra, « charcutière » sauce

MAIN COURSES

The line caught Hake

Leeks and kale, Champagne and oyster sauce

The marinated Deer

Quince, Jerusalem artichoke and beetroot, elderflower and sauce Grand Veneur

DESERTS

The Citrus fruits

Olive oil, Timut pepper and tarragon

The Nicolas Berger chocolate

Hazelnut pralin, pumpkin, clementine and chestnut

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€