

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

Les Salsifis de Christophe Latour

Thym, café et avoine

Le Maquereau fumé

Crèmeux de chou-fleur iodé, aneth

Le Lieu jaune cuit doucement

Céleri-rave, velouté de moules et champignons, jus vert marin

Le Carré de Porc laqué

Oignons, pruneaux et poivre Timut

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

Les Mandarines confites

Combava, gâteau nantais

Les Topinambours au café

Chocolat et sarrasin

Le Pudding de dattes Medjool

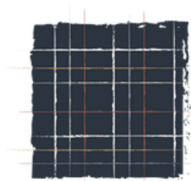
Banane, caramel au gingembre

** 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 Salsify from Christophe Latour

Thyme, coffee and oats

The smoked Mackerel

Iodized cauliflower cream, dill

The gently cooked Pollock

Celeriac, mussel and mushroom velouté, green herb jus

The glazed Pork chop

Onions, prunes and Timut pepper

SWEET

Selection of Mature Cheese

Beetroot and mustard chutney

The confit Mandarins

Combava and Nantais cake

The Jerusalem artichokes with coffee

Chocolate and buckwheat

The Medjool date pudding

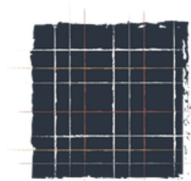
Banana and ginger caramel

**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 Salsifis de Christophe Latour

Thym, café et avoine

Le Maquereau fumé

Crèmeux de chou-fleur iodé, aneth

MAIN COURSES

Le Lieu jaune cuit doucement

Céleri-rave, velouté de moules et champignons, jus vert marin

Le Carré de Porc laqué

Oignons, pruneaux et poivre Timut

DESERTS

Les Mandarines confites

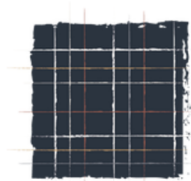
Combava, gâteau nantais

Les Topinambours au café

Chocolat et sarrasin

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 Salsify from Christophe Latour

Thyme, coffee and oats

The smoked Mackerel

Iodized cauliflower cream, dill

MAIN COURSES

The gently cooked Pollock

Celeriac, mussel and mushroom velouté, green herb jus

The glazed Pork chop

Onions, prunes and Timut pepper

DESERTS

The confit Mandarins

Combava and Nantais cake

The Jerusalem artichokes with coffee

Chocolate and buckwheat

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€