

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 Chou-rave de Christophe Latour

Pomme, épinards et oseille

Le Crabe satay

Fruit de la passion et cacahuètes

Le Lieu noir

Poireaux confits, sarrasin et beurre noisette aux câpres

Le filet de Canette

Carottes épicées, agrumes et miso

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

Notre Carrot cake

Fruit de la passion et cardamome

La Bergamote

En parfait glacé, algues et oseille

Les Pommes confites

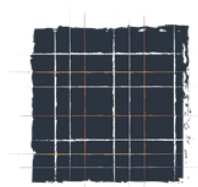
Amande et estragon

** 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

■ 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€

Le Chou-rave de Christophe Latour

Pomme, épinards et oseille

Le Crabe satay

Fruit de la passion et cacahuètes

Le Lieu noir

Poireaux confits, sarrasin et beurre noisette aux câpres

Le filet de Canette

Carottes épicées, agrumes et miso

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Notre Carrot cake

Fruit de la passion et cardamome

Les Pommes confites

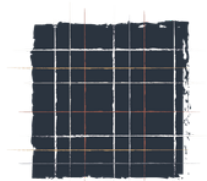
Amande et estragon

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

L'accord Mets & Vins



3 verres : 30€



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 Kohlrabi from Christophe Latour

Apple, spinach and sorrel

The satay Crab

Passion fruit and peanuts

The Saithe

Confit leeks, buckwheat and caper brown butter

The Duck fillet

Spiced carrots, citrus and miso

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Beetroot and Mustard chutney

Our Carrot cake

Passion fruit and cardamom

The Bergamot

Frozen parfait, seaweed and sorrel

The confit Apples

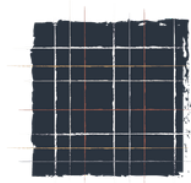
Almond and tarragon

All meats come from European Union

Food and Wine pairing.



3 glasses : 30€ 4 glasses : 40€ 5 glasses : 50€



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€

The Kohlrabi from Christophe Latour

Apple, spinach and sorrel

The satay Crab

Passion fruit and peanuts

The Saithe

Confit leeks, buckwheat and caper brown butter

The Duck fillet

Spiced carrots, citrus and miso

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

Our Carrot cake

Passion fruit and cardamom

The confit Apples

Almond and tarragon

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€