

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-fleur de Christophe Latour

Amande, pomme et curry vert

Les Coquilles Saint-Jacques

Épinards, pommes de terre, yuzu, bonite et truffe

Le Cabillaud

Betterave fumée, radicchio, avoine et cassis

Le faux-filet de Boeuf à la plancha

Panais, noix de pécan, cacao et poivre

SWEET

Sélection de fromages affinés

Chutney de betterave et moutarde

Le Kiwi

Blanc-manger et coriandre

Le Baba

Pamplemousse, litchi et poivre Timut

L'Orge

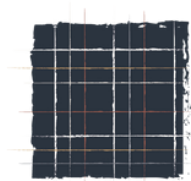
Crèmeux, croustillant et caramel tourbé

** 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 Christophe Latour's cauliflower

Almond, apple & green curry

The Scallops

Spinach, potato, yuzu, dried bonito & truffle

The Cod

Smoked beetroot, radicchio, oats & blackcurrant

The Plancha-grilled sirloin of beef

Parsnip, pecan nut, cacao & pepper

SWEET

Selection of Mature Cheese

Beetroot and mustard chutney

The Kiwi

Blanc-manger & coriander

The Baba

Grapefruit, lychee & Timut pepper

The Barley

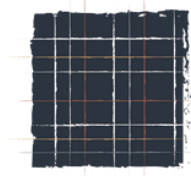
Creamy and crunchy textures with smoked caramel

**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€

Le Chou-fleur de Christophe Latour

Amande, pomme et curry vert

Les Coquilles Saint-Jacques

Épinards, pommes de terre, yuzu, bonite et truffe

Le Cabillaud

Betterave fumée, radicchio, avoine et cassis

Le faux-filet de Boeuf à la plancha

Panais, noix de pécan, cacao et poivre

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Le Kiwi

Blanc-manger et coriandre

L'Orge

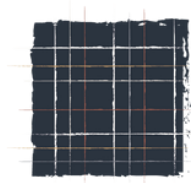
Crèmeux, croustillant et caramel tourbé

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€

The Christophe Latour's cauliflower

Almond, apple & green curry

The Scallops

Spinach, potato, yuzu, dried bonito & truffle

The Cod

Smoked beetroot, radicchio, oats & blackcurrant

The Plancha-grilled sirloin of beef

Parsnip, pecan nut, cacao & pepper

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The Kiwi

Blanc-manger & coriander

The Barley

Creamy and crunchy textures with smoked caramel

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€