

# RACINES

Le Chef, Pierre Chavatte et son équipe  
La Seconde de Cuisine, Alexandra Pacella  
Le Maître d'Hôtel, Aurélien Daniel  
Le Serveur, Florian Sabatier  
L'Apprenti Cuisine, Baptiste Laurent

## Le soir et dimanche

Merci de choisir un même menu pour toute la table

### Le Menu «BRINDILLES»

**40€**

Hors boissons

**67€**

Avec boissons\*

#### Un apéritif\*

1 verre de vin en entrée sélection du sommelier

1 verre de vin en plat sélection du sommelier

### Le Menu «RACINES»

**65€**

Hors boissons

**95€**

Avec boissons\*

#### Un apéritif\*

1 verre de vin en entrée sélection du sommelier

1 verre de vin en plat sélection du sommelier

### Le Menu «ENFANT»

**13€**

#### Plat

Croquettes de coquillettes  
au jambon et ketchup Maison

#### Dessert

Glaces

#### Entrées

Boudin blanc - Châtaigne - Pomme

ou

Bulot - Potimarron - Curcuma

#### Plats

Maquereau - Choux - Bouillon

ou

Mignon de Porc - Navet - Sirop de Liège

#### Desserts

Clafoutis - Poire - Tonka

ou

Choux - Estragon - Citron

#### Entrées

Raie - Mâche - Mayonnaise Citron

23€

Escargots - Oignon - Pissenlit

22€

Encornet - Fenouil - Paprika

23€

(suppl.4€ en menu)

#### Plats

Saint Jacques - Céleri - Cresson

36€

(suppl.8€ en menu)

Ris de veau - Pâtes - Épinards

40€

(suppl.6€ en menu)

Faisan - Bouillon - Morilles

32€

#### Desserts

Chocolat - Passion - Betterave

17€

(suppl.4€ en menu)

Mandarine - Liqueur Napoleon - Croissant

16€

Ananas - Coco - Poivre Tchuli

18€

(suppl.3€ en menu)

Assortiment de 3 fromages «Philippe Olivier»

15€

Café : 4€ | Café et Mignardises : 10€ | Irish Coffee : 12€