

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 Asperges de Christophe Latour

Poivre fermenté, sarrasin et pissenlit

Les Gambas marinées à cru

Oignon Fumé, ail noir, herbes

Le Merlu rôti

Morilles, légumes verts, beurre au Xérès

L'épaule d'Agneau épicée

Brocolis, jus d'anchois, menthe

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment Cassis et Timut

La Rhubarbe

Clafoutis, gingembre et tagète

Les Fruits noirs

Vanille etavoine

Le Maïs

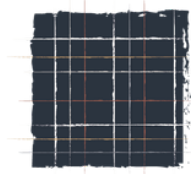
Brioche perdue, cacahuètes et caramel au miso

** 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€

Les Asperges de Christophe Latour

Poivre fermenté, sarrasin et pissenlit

Les Gambas marinées à cru

Oignon Fumé, ail noir, herbes

Le Merlu rôti

Morilles, légumes verts, beurre au Xérès

L'épaule d'Agneau épicée

Brocolis, jus d'anchois, menthe

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

La Rhubarbe

Clafoutis, gingembre et tagète

Les Fruits noirs

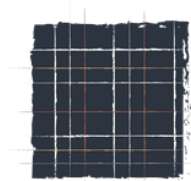
Vanille et avoine

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

L'accord Mets & Vins  3 verres : 30€



MICHELIN GUIDE
2026



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 Asparagus from Christophe Latour

Fermented pepper, buckwheat and dandelion

The marinated raw Prawns

Smoked Onion, black garlic, herbs

The roasted Hake

Morels, green vegetables, sherry butter

The spiced Lamb shoulder

Broccoli, anchovy sauce and mint

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Blackcurrant and Timut pepper condiment

The Rhubarb

Clafoutis, ginger and marigold

The dark Berries

Vanilla and oats

The Sweetcorn

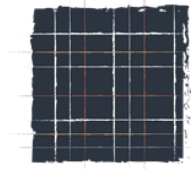
Toasted brioche, peanuts and miso caramel

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 Asparagus from Christophe Latour

Fermented pepper, buckwheat and dandelion

The marinated raw Prawns

Smoked Onion, black garlic, herbs

The roasted Hake

Morels, green vegetables, sherry butter

The spiced Lamb shoulder

Broccoli, anchovy sauce and mint

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The Rhubarb

Clafoutis, ginger and marigold

The dark Berries

Vanilla and oats

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€