

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 Brocolis

Olive, citron et pamplemousse brûlé, beurre noisette

Le Maquereau

Tomate verte, rhubarbe et gingembre

Le Sébaste

Asperges et salicornes, beurre blanc iodé

Le quasi de Veau

Morilles, fondue de pomme de terre et ail des ours

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment Cassis et Timut

Les Cerises de Christophe Latour

Estragon, fromage blanc

Le Miel

Amandes et safran

Les Fraises

Vanille torréfiée et céleri

** Toutes nos viandes sont d'origine
Union Européenne*

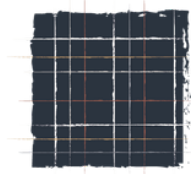
L'accord Mets & Vins



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



MICHELIN GUIDE
2026



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 Brocolis

Olive, citron et pamplemousse brûlé, beurre noisette

Le Maquereau

Tomate verte, rhubarbe et gingembre

Le Sébaste

Asperges et salicornes, beurre blanc iodé

Le quasi de Veau

Morilles, fondue de pomme de terre et ail des ours

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Les Cerises de Christophe Latour

Estragon, fromage blanc

Le Miel

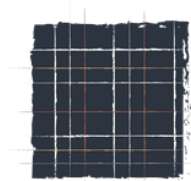
Amandes et safran

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 Broccoli

Olive, lemon and burnt grapefruit, brown butter

The Mackerel

Green tomato, rhubarb and ginger

The Redfish fillet

Asparagus and samphire, sea-infused beurre blanc

The Veal rump

Morels, potato and wild garlic fondue

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Blackcurrant and Timut pepper condiment

The Cherries from Christophe Latour

Tarragon and fromage blanc

The Honey

Almonds and saffron

The Strawberries

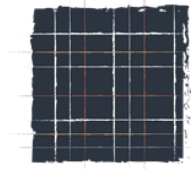
Toasted vanilla and celery

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 Broccoli

Olive, lemon and burnt grapefruit, brown butter

The Mackerel

Green tomato, rhubarb and ginger

The Redfish fillet

Asparagus and samphire, sea-infused beurre blanc

The Veal rump

Morels, potato and wild garlic fondue

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The Cherries from Christophe Latour

Tarragon and fromage blanc

The Honey

Almonds and saffron

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€