

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

La Courgette

Olive verte, gremolata et moutarde

Les Encornets

Fenouil, tomates et safran

Le Lieu Noir

Blettes, champignons et anguille fumée,
Sauce crustacés aux oursins et combava

Le Porc Ibérique aux épices douces

Poivrons confits, polenta, citron noir et basilic

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment Cassis et Timut

La Pizzetta

Framboise, pistache et roquette

Les Abricots rôtis

Verveine et chocolat blanc

Les Myrtilles

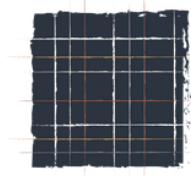
Meringue, lait ribot et liqueur herbacée

** 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€

La Courgette

Olive verte, gremolata et moutarde

Les Encornets

Fenouil, tomates et safran

Le Lieu Noir

Blettes, champignons et anguille fumée,
Sauce crustacés aux oursins et combava

Le Porc Ibérique aux épices douces

Poivrons confits, polenta, citron noir et basilic

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Les Abricots de Christophe Latour rôtis

Verveine et chocolat blanc

Les Myrtilles

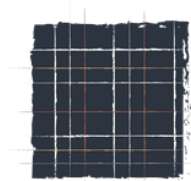
Meringue, lait ribot et liqueur herbacée

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 Courgette

Green olive, gremolata and mustard

The Squid

Fennel, tomatoes and saffron

The Pollock

Swiss chard, mushrooms and smoked eel,
Shellfish sauce with sea urchin and combava lime

The Iberian Pork with sweet spices

Confit peppers, polenta, black lemon and basil

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Blackcurrant and Timut pepper condiment

The Pizzetta

Raspberry, pistachio and rocket salad

The roasted Apricots

Verbena and white chocolate

The Blueberries

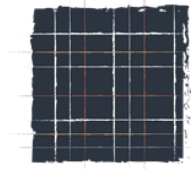
Meringue, buttermilk and herb liqueur

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 Courgette

Green olive, gremolata and mustard

The Squid

Fennel, tomatoes and saffron

The Pollock

Swiss chard, mushrooms and smoked eel,
Shellfish sauce with sea urchin and combava lime

The Iberian Pork with sweet spices

Confit peppers, polenta, black lemon and basil

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The roasted Apricots from Christophe Latour

Verbena and white chocolate

The Blueberries

Meringue, buttermilk and herb liqueur

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€