

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 Carottes épicées

Pamplemousse, galanga et citronnelle

Le Thon

Aubergines caramélisées, sauce à la bonite

Le Sébaste

Tomate, fenouil, rhubarbe fermentée et jus d'arêtes

La Volaille

Piquillos farcis, basilic et nduja

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment Cassis et Timut

Les Mirabelles

Sablé breton, thym citron,
Faisselle à la cardamome

La Rhubarbe pochée

Lait d'amande et vanille

Le Baba aux raisins

Miel, verjus et noix

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

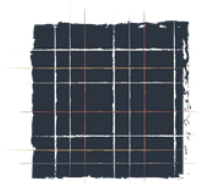
L'accord Mets & Vins



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€

Les Carottes épicées

Pamplemousse, galanga et citronnelle

Le Thon

Aubergines caramélisées, sauce à la bonite

Le Sébaste

Tomate, fenouil, rhubarbe fermentée et jus d'arêtes

La Volaille

Piquillos farcis, basilic et nduja

Sélection de fromages affinés +10€

En alternative au dessert +3€

Les Mirabelles

Sablé breton, thym citron, faisselle à la cardamome

La Rhubarbe pochée

Lait d'amande et vanille

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

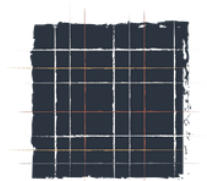
L'accord Mets & Vins



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 spiced Carrots

Grapefruit, galangal and lemongrass

The Tuna

Caramelised aubergines and bonite sauce

The Redfish

Tomato, fennel, fermented rhubarb and fish bone jus

The Chicken

Stuffed piquillo peppers, basil and nduja

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Blackcurrant and Timut pepper condiment

The Mirabelle plums

Breton shortbread, lemon thyme
And cardamom faisselle

The poached Rhubarb

Almond milk and vanilla

The Baba with grapes

Honey, verjus and walnuts

All meats come from European Union

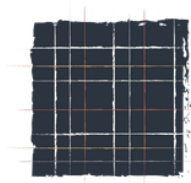
Food and Wine pairing.



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



MICHELIN GUIDE
2026



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 spiced Carrots

Grapefruit, galangal and lemongrass

The Tuna

Caramelised aubergines and bonite sauce

The Redfish

Tomato, fennel, fermented rhubarb and fish bone jus

The Chicken

Stuffed piquillo peppers, basil and nduja

Selection of Mature Cheese +10€

As an alternative to dessert +3€

The Mirabelle plums

Breton shortbread, lemon thyme and cardamom faisselle

The poached Rhubarb

Almond milk and vanilla

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€



MICHELIN GUIDE
2026