RACINES

by Daniel Gallacher

Le soir

Du Mardi au Samedi

4 plats : 44€ 5 plats : 55€ 6 plats : 66€

TO SHARE

Rillettes de maquereau fumé 11€

Pâté de champignons, oatcakes 11€

SAVOURY

L'Artichaut comme un Chardon
Noisettes et fromage affiné

Le Chou-fleur de Christophe Latour
Champignons, épeautre caramélisé et lait ribot

Les Saint-Jacques crues
Daikon, clémentine, shiso et café

Le Cabillaud
Céleri-rave, pomme et livèche

Le dos de Cerf
Pommes de terre, betterave, coing, sureau et sauce Grand Veneur

SWEET

Sélection de fromages affinés
Condiment de figues aux épices douces

La Poire pochée
Crème légère, oseille et combava

Le Potimarron
Orange, fève tonka et noix de pécan

Le Pain
Bière et chocolat Dulcey

** 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	*Du Mardi au Samedi*	*Le Samedi et jours fériés*
Entrée-plat : 25€	4 plats : 40€	Entrée-plat-dessert
Plat-dessert : 25€	6 plats : 60€	35€
Entrée-plat-dessert : 30€		

Le Chou-fleur de Christophe Latour
Champignons, épeautre caramélisé et lait ribot

Les Saint-Jacques crues
Daikon, clémentine, shiso et café

***

Le Cabillaud
Céleri-rave, pomme et livèche

Le dos de Cerf
Pommes de terre, betterave, coing, sureau et sauce Grand Veneur

***

Sélection de fromages affinés +3€

La Poire pochée
Crème légère, oseille et combava

Le Potimarron
Orange, fève tonka et noix de pécan

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

Smoked Mackerel rillette 11€

Mushroom pate , oatcakes 11€

SAVOURY

The Artichoke like a Thistle
Hazelnuts and aged cheese

The Christophe Latour's Cauliflower
Mushrooms, caramelised spelt and buttermilk

The Scallops served raw
Daikon radish, clementine, shiso and coffee

The Cod
Celeriac, apple and lovage

The Venison loin
Potatoes, beetroot, quince, elderberry and Grand Veneur sauce

SWEET

Sélection of Mature Cheese
Fig condiment with mild spices

The poached Pear
Light cream, sorrel and combava

The Pumpkin
Orange, tonka bean and pecans

The Bread
Beer and Dulcey chocolate

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	*From Tuesday to Saturday*	*Saturday*
Starter- main : 25€	4 plates : 40€	Starter-main-dessert : 35€
Main-dessert : 25€	6 plates : 60€	
Starter-Main-dessert : 30€		

The Christophe Latour's Cauliflower
Mushrooms, caramelised spelt and buttermilk

The Scallops served raw
Daikon radish, clementine, shiso and coffee

***

The Cod
Celeriac, apple and lovage

The Venison loin
Potatoes, beetroot, quince, elderberry and Grand Veneur sauce

***

Selection of Mature Cheese +3€

The poached Pear
Light cream, sorrel and combava

The Pumpkin
Orange, tonka bean and pecans

All meats come from European Union

Food and Wine pairing 3 glasses : 30€

MICHELIN GUIDE
2026