

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

Les Betteraves de Christophe Latour

Figues, livèche et poivre fermenté

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, oignon caramélisé et pommes de terre

La Truite laquée

Potiron, encre de seiche et pomme

Le filet de Canette

Chou vert, boudin noir de Christian Parra, raisins, lait ribot et ail rôti

SWEET

Sélection de fromages affinés

Condiment coing, gingembre et cannelle

Les Pommes confites

Cidre et sarrasin

La Noisette

Cédrat et miso

Les Figues de Christophe Latour

Cassis, poivre et shiso

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

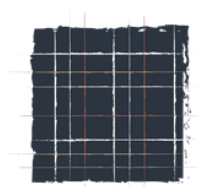
L'accord Mets & Vins



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 Betteraves de Christophe Latour

Figues, livèche et poivre fermenté

Hommage au village de Cullen

Haddock fumé, oignon caramélisé et pommes de terre

La Truite laquée

Potiron, encre de seiche et pomme

Le filet de Canette

Chou vert, boudin noir de Christian Parra, raisins, lait ribot et ail rôti

Sélection de fromages affinés +3€

La Noisette

Cédrat et miso

Les Figues de Christophe Latour

Cassis, poivre et shiso

Toutes nos viandes sont d'origine Union Européenne

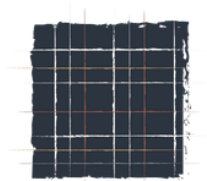
L'accord Mets & Vins



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 Beetroots from Christophe Latour

Figs, lovage and fermented pepper

A homage to the village of Cullen

Smoked haddock, caramelized onion and potatoes

The glazed Trout

Pumpkin, squid ink and apple

The Duck fillet

Savoy cabbage, black pudding from Christian Parra,
Grapes, buttermilk and roasted garlic

SWEET

Sélection of Mature Cheese

Quince, ginger and cinnamon condiment

The confit Apples

Cider and buckwheat

The Hazelnut

Cédrat and miso

The Figs from Christophe Latour

Blackcurrant, pepper and shiso

All meats come from European Union

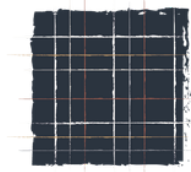
Food and Wine pairing.



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 Beetroots from Christophe Latour

Figs, lovage and fermented pepper

A homage to the village of Cullen

Smoked haddock, caramelized onion and potatoes

The glazed Trout

Pumpkin, squid ink and apple

The Duck fillet

Savoy cabbage, black pudding from Christian Parra, grapes, buttermilk and roasted garlic

Selection of Mature Cheese +3€

The Hazelnut

Cédrat and miso

The Figs from Christophe Latour

Blackcurrant, pepper and shiso

All meats come from European Union

Food and Wine pairing  3 glasses : 30€



MICHELIN GUIDE
2026