

## NOS PRODUCTEURS & ARTISANS

Notre cuisine ne saurait être de qualité sans nos producteurs locaux. Les voici à l'honneur :

Nature et saveurs à Saint-Astier  
*Légumes, aromates & œuf bio*

Ferme de la Badoulie à Saint-Geyrac  
*Maraîcher bio*

Caviar Perle Noire à Les Eyzies de Tayac  
*Caviar, Truite et Esturgeon*

Moulin de la Veyssière à Neuvic sur l'Isle  
*Huile de noix, amande et noisette*

Maison Pelegris à Montignac  
*Producteur de Foie gras, canards, oies et volailles*

Monsieur Gaetan Théodore à Saint-Geyrac  
*Eleveur d'agneaux de lait*

Périgord viandes à Bergerac  
*Fournisseur de viandes de Dordogne et du Lot*

Les pieds sur terre à Campagnac-lès-Quercy  
*Safran*

La ferme de la Brunie à Sainte Nathalène  
*Fromages fermiers et yaourts*

La Chèvre et le Chou à Meyrals  
*Fromages et produits laitiers de chèvre fermiers et biologiques, chevreaux*

Petits caveurs et marché de gros de Sarlat  
*Truffes melanosporum et aestivum*

Le potager de l'hôtel  
*Fruits, légumes, fines herbes & fleurs*

Prix nets, taxes et services compris hors boisson

## LA TRIBU

Pour vous accueillir :

*Sylvain & Laura*

En cuisine :

*Pascal, Félix, Aurélien, Malaury, Zoé, Anis & Diegui*

En salle :

*Léa, Solène & Léa*

En coulisse :

*Vany, Djamila, Maria-Teresa & Sarel*

Au jardin :

*Isabelle*

Mes menus sont une invitation à découvrir mon univers culinaire.

Avec mes équipes, nous suivons la nature et les saisons et sommes toujours à l'écoute de nos producteurs locaux, pour que ce moment passé avec nous reste dans vos souvenirs.



LES GLYCINES\*\*\*\*  
HÔTEL-RESTAURANTS & SPA  
24620 LES EYZIES  
Tel: 05.53.06.97.07



**LE 1862**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Pascal Lombard

## LE TEMPS D'UNE BALADE

7 séquences 139€

5 séquences 119 € (\*)

Eveil du palais



Asperges blanches  
Jaune d'œuf - Verjus



Carottes fanes \*  
Pollen - Kumquat



Morilles \*  
Ris de Veau - Ortie



Truite Fario Ikéjimité  
Miso - Géranium rosat



Agneau de lait de Saint-Geyrac  
Asperges vertes - Ail des ours



On se rafraichît ?



Fraises  
Herbes Fraîches - Fontainebleau

## LE PRINTEMPS

79€

Eveil du palais



Asperges blanches  
Jaune d'œuf - Verjus



Filet de Veau du Périgord  
Petits pois— Champignons



Miel de nos Ruches  
Safran du Périgord - Orange

## A LA CARTE

Asperges blanches  
Jaune d'œuf - Verjus

35€

Morilles  
Ris de Veau - Ortie

49€

Truite Fario Ikéjimité  
Miso - Géranium rosat

55€

Filet de Veau du Périgord  
Petits pois— Champignons

65€

Agneau de lait de Saint-Geyrac  
Asperges vertes - Ail des ours

65€

Sélection de fromages d'ici & d'ailleurs

19€

Miel de nos Ruches  
Safran du Périgord - Orange

21€

Fraises  
Herbes Fraîches - Fontainebleau

21€

Les menus « balade » seront servis pour l'ensemble de la table