

NOS PRODUCTEURS & ARTISANS

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

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

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 Saint 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 et légumes

LA TRIBU

Pour vous accueillir :

Mickaël & Sylvain

En cuisine :

Pascal, Michaël, Emilie, Cloé, Benjamin, Bastian, Anis

En salle :

Léa, Simon, Alain, Eloïse, Léa & Léonardo

En coulisse :

Mélanie, Leicy, Emma, Wendy, Jeshua & Julien

Au jardin :

Clément

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.



Pascal Lombard



HÔTEL-RESTAURANTS LES GLYCINES****
& SPA
24620 LES EYZIES
Tel: 05.53.06.97.07
hotel@les-glycines-dordogne.com

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

LE TEMPS D'UNE BALADE

7 séquences 135€
5 séquences 115 € (*)

Eveil du palais



Foie Gras de Montignac
Fraise - Fleur de sureau



Oignon Doux*
Safran de Campagnac - Pignon de pin



Truite fario Ikejime des Eyzies
Feuille de figuier - Passion



Agneau
Asperges blanches des Landes - Ail des ours



Chèvre bio de Meyrals*
Caviar Perle Noire - Noix du Périgord



On se rafraichît?



Ecorce de Manjari
Violette du Parc - Framboises

LE PRINTEMPS

75€

Eveil du palais



Foie Gras de Montignac
Fraise - Fleur de sureau



Filet de Veau de Dordogne
Petit pois - Gauloise verte



Riz au lait
Royal Gala - Jasmin

A LA CARTE

Foie Gras de Montignac
Fraise - Fleur de sureau

35€

Oignon Doux
Safran de Campagnac - Pignon de pin

35€

Truite fario Ikejime des Eyzies
Feuille de figuier - Passion

45€

Filet de Veau de Dordogne
Petit pois - Gauloise verte

55€

Agneau
Asperges blanches de Landes - Ail des ours

65€

Chèvre bio de Meyrals
Caviar Perle Noire - Noix du Périgord

19€

Riz au lait
Royal Gala - Jasmin

21€

Ecorce de Manjari
Violette du Parc - Framboises

21€

Les menus dégustation seront servis pour l'ensemble de la table