

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 & Morilles

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

Maison Payre à Montignac-Lascaux
Selection de fromages

Gaëtan Théodore à Saint-Geyrac
Agneaux de lait

Les délices de Camille à Champcevinel
Lait cru de Vache Jersiaise

La Ferme du Mas à Castels et Bézenac
Producteur d'Asperges vertes et blanches

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 :

Laura , Valentine & Charles

En cuisine :

Pascal, Félix, Aurélien, Anis, Diegui & Arlette

En salle :

Léa, Jean-Baptiste, Guillaume, Grecia & Quentin

En coulisse :

Angéline, Laurence & Jean-Louis

Au jardin :

Alexandra

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 145€

5 séquences 125 € (*)

Eveil du palais



Asperges blanches
Sapin - Levure



Poirée *
Petits pois - Fermentation



Morilles d'ici *
Poireau - Vin jaune



Truite des Eyzies Ikéjilé
Herbes folles - Fleur de prunier



Agneau de lait
Asperges vertes - Ail des ours



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



On se rafraichît ?



Souvenirs d'enfance
Lait Cru de Vache - Dulce

LE PRINTEMPS

85€

Eveil du palais



Asperges blanches
Sapin - Levure



Lapin de Dordogne
Carottes - Fleur d'Oranger



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



Kiwis du Périgord
Crème crue - Sarrasin

A LA CARTE

Asperges blanches
Sapin - Levure 35€

Morilles d'ici
Poireau - Vin jaune 42€

Poirée
Petits pois - Fermentation 35€

Truite des Eyzies Ikéjilé
Herbes folles - Fleur de prunier 55€

Lapin de Dordogne
Carottes - Fleur d'Oranger 65€

Agneau de lait
Asperges vertes - Ail des ours 65€

Sélection de fromages d'ici & d'ailleurs 21€

Souvenirs d'enfance
Lait Cru de Vache - Dulce 25€

Kiwis du Périgord
Crème crue - Sarrasin 25€

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