

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

Benoît Grendené au Bugue
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 :

Charles, Laura, Valentine & Mélina

En cuisine :

Pascal, Félix, Aurélien, Anis, Diegui & Arlette

En salle :

Léa, Jean-Baptiste, Guillaume, Victor, Grecia & Quentin

En coulisse :

Angéline, Laurence, Sergio & 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



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



Petits pois *
Caviar - Fleur de sureau



Artichaut Camus *
Œufs de Brochet - Amandon de Pruneau



Truite des Eyzies Ikéjilé
Feuille de Figuier - Pil pil



Agneau de lait
Asperges vertes - Ail des ours



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



On se rafraichît ?



Fraises Garriguettes
Herbes fraîches - Fontainebleau

LE PRINTEMPS

89€

Eveil du palais



Asperges blanches
Sapin - Levure



Lapin de Dordogne
Carottes - Fleur d'Oranger



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



Souvenirs d'enfance
Lait Cru de Vache - Dulce

A LA CARTE

Asperges blanches
Sapin - Levure 35€

Artichaut Camus
Œufs de Brochet - Amandon de Pruneau 42€

Petits pois
Caviar - Fleur de sureau 35€

Truite des Eyzies Ikéjilé
Feuille de Figuier - Pil pil 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€

Fraises Garriguettes
Herbes fraîches - Fontainebleau 25€

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