

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 Neuvis 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
Sélection 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, Diane & Valentine

En cuisine :

Pascal, Félix, Aurélien, Anis, Diegui, Julian, Arlette, Miguel & Daniela

En salle :

Léa, Benjamin, Guillaume, Clarisse, Maryceli & Quentin

En coulisse :

Angéline, Laurence, Enzo, Puvasa & Jeannine

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



Pascal Lombard

LE TEMPS D'UNE BALADE

7 séquences 145€

5 séquences 125 € (*)

Eveil du palais



Tomates anciennes
Tagète - Gêranium rosat



La courge Butternut *
Sapin - Caviar osciètre



Artichaut Camus *
Truffe d'été - Amandon de Pruneau



Truite des Eyzies Ikéjîmé
Reine Claude - Haricots verts



Pigeon fumé au Genévrier
Mûre - Brocoletti



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



On se rafraichît ?



Kiwi jaune & vert
Chasselas - Crème d'Isigny

L'ÉTÉ

89€

Eveil du palais



Tomates anciennes
Tagète - Gêranium rosat



Filet de Veau de Dordogne
Carotte - Kumquat



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



Les Figues du Jardin
Sauge - Noix

A LA CARTE

Tomates anciennes 35€
Tagète - Gêranium rosat

Artichaut Camus 39€
Truffe d'été - Amandon de Pruneau

La courge Butternut 42€
Sapin - Caviar osciètre

Truite des Eyzies Ikéjîmé 55€
Reine Claude - Haricots verts

Filet de Veau de Dordogne 65€
Carotte - Kumquat

Pigeon fumé au Genévrier 75€
Mûre - Brocoletti

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

Les Figues du Jardin 25€
Sauge - Noix

Kiwi jaune & vert 29€
Chasselas - Crème d'Isigny

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