

## LE TEMPS D'UNE PROMENADE...

Foie Gras de Canard du Périgord Pot-au-feu-Estragon	35
Oignon Doux Pignon de Pin - Truffes d'été	35
Truite des Eyzies Fleur de Courgette - Caviar	45
Filet de Veau de Dordogne Petits pois du potager - Hazketa	45
Pigeon de M. Pribilsqui Deux cuissons - Agata Fumée	47
Plateau de Fromages D'ici et d'Ailleurs	19
Miel de nos Ruches Safran du Périgord - Orange	19
Grand Cru Manjari Framboises - Roses anciennes du parc	19



Pascal Lombard



 les Collectionneurs®  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

HÔTEL-RESTAURANTS LES GLYCINES\*\*\*\* & SPA  
24620 LES EYZIES  
Tel: 05.53.06.97.07 / Fax: 05.53.06.92.19  
hotel@les-glycines-dordogne.com

Prix nets, taxes et services compris

## LE TEMPS D'UNE BALADE...

7 séquences 129€  
5 séquences 109 € (\*)

Eveil du palais



Foie Gras de Canard du Périgord  
Pot-au-feu-Estragon



Oignon Doux \*  
Pignon de Pin - Truffes d'été



Truite des Eyzies  
Fleur de Courgette - Caviar



Pigeon de M. Pribilsqui  
Deux cuissons - Agata Fumée



Plateau de Fromages \*  
D'ici et d'Ailleurs



On se rafraîchît ?



Grand Cru Manjari  
Framboises - Roses anciennes du parc

## L'ÉTÉ

69 €

Eveil du palais



Foie Gras de Canard du Périgord  
Pot-au-feu-Estragon



Filet de Veau de Dordogne  
Petits pois du potager - Hazketa



Miel de nos Ruches  
Safran du Périgord - Orange

*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