

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 Artichaut - Abricot	45
Pigeon de M. Pribilsqui Deux cuissons - Agata Sarrasin	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



LE 1862
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Pascal Lombard



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



Toutes nos viandes sont d'origine Française

Prix nets, , taxes et services compris hors boisson

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 Sarrazin



Plateau de Fromages *
D'ici et d'Ailleurs



On se rafraîchît ?



Grand Cru Manjari
Framboises - Roses anciennes du parc

L'ÉTÉ

75 €

Eveil du palais



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



Filet de Veau de Dordogne
Artichaut - Abricot



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