

LES GLYCINES

LE BISTRO 🍷



Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, Légumes d'hiver, Arabica, Jambon noir de Bigorre
Filet de Truite des Eyzies mariné, Cédrat, blinis au sarrasin
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Poires
Velouté de bouillon de poule au pot, capuccino de Céleri et Foie gras
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)
Risotto Truffe noire, Noisette et vieux Parmesan (+9€)

Les Plats 23€

Filet de Cabillaud rôti, Chou fleur caramélisé, Passion
Cocotte de Blanquette de Veau Du Périgord aux Champignons
Cochon fermier, poitrine confite et filet, Mousseline fumée au Chêne Truffier
Filet de Canard rôti, sauce Miel Romarin, coing confit et pommes grenailles
Penne Rigate aux Châtaignes et Champignons de nos sous bois, Tomme Sarladaise
Bavette d'Aloyau maturée, condiment au Poivre, Frites Maison(+6€)
Risotto Truffe noire, Noisette et vieux Parmesan (+15€)
Poulet Fermier, légèrement fumé, Truffe noire et Légumes d'hiver (+15€)

Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé
Baba Mojito, Ananas confit
Châtaigne et Mandarine comme un Vacherin
Crème brûlée Miel Citron
Crèmeux chocolat du Brésil, Mangue, croustillant noix de Pécan (+3€)
Café gourmand (+3€)
La truffe noire du Périgord, en sabayon, croquant de sarrasin (+6€)

Menu Truffe Noire 90€

Risotto Truffe noire,
Noisette et vieux Parmesan

Les Saint Jacques,
Oignons Des Cévennes, Truffe Noire

Le Poulet Fermier,
Le suprême comme une Poule au pot,
Légèrement fumé, Truffe noire et Légumes d'hiver

La Truffe noire du Périgord,
En Sabayon, mousseux au lait d'Amande, croquant de Sarrasin

Les Croustous pour l'apéritif À grignoter, à partager...

Rillettes de Canard et Pain toasté	9 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20,	11 €
Tranche de Foie Gras, Pain grillé	11 €
Pata negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois Condiment de Tomates	13 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (10 g), Blinis et crème citronnée	20 €

LES GLYCINES

INSTITUT & SPA SOTHYS

Les Apéritifs

Bière Artisanale du Périgord Blonde, Ambrée	8 €
Kronenbourg 1664	4 €
Leffe	7 €
Soda/Jus de Fruits	5,50 €
Apéritif	6 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda/Gin tonic/Americano	10 €
Coupe de Champagne/Cocktail Maison	10 €

Les Eaux

Eau des Abatilles, plate ou gazeuse 75 cL	7 €
Evian, Badoit 50 cL	4 €

Les Boissons chaudes

Expresso/ Café allongé/ Noisette	2 €
Café au lait	3 €
Double expresso / Cappuccino	4 €
Thé / Infusion	4 €

« Bistro et Spa »

58€ par personne

Déjeunez ou dinez au Bistro des Glycines et profitez d'une demi-journée de détente au spa

Forfait 1/2 journée 29€

(Accès libre à toutes nos infrastructures : sauna, hammam, bassin intérieur chauffé)

Horaires : de 9h30 à 13h30 ou de 14h à 18h30

Notre espace SPA et bien-être met à votre disposition : bassin avec nage à contre courant (6m x 3m), sauna, hammam, coin détente et salon de massage

Notre sélection de Vins du Mois

Vins Blancs

2015 A.O.C. Saint-Joseph	Vincent Cluzel	49 €
2016 A.O.C Crozes- Hermitage	Domaine Habrard	51 €
2013 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	55 €

Vins Rouges

2015 A.O.P. Chinon « Les Granges »	Bernard Baudry	49 €
2017 A.O.C. Crozes-Hermitage	Domaine Combiar	51 €
2015 A.O.C. Ladoix	Catherine et Claude Maréchal	59 €
2015 A.O.C. Château Tour De Ségur	Lussac St Emilion	39 €



Du Mercredi au Samedi
De 19H00 à 21H00
05 53 06 97 07
hotel@les-glycines-dordogne.com