

Les Glycines

RESTAURANT LE 1862



Cuisine entièrement "faite Maison"

Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts

L'Hiver selon Pascal Lombard

Pour l'Ensemble de la Table

Laissez-vous porter par le Chef autour d'un menu dégustation

**Le choix Gourmand du Chef servi en 7 services
95 €**

**Avec accord mets et vins
135€**

**Le choix Gourmand du Chef servi en 5 services
79 €**

**Avec accord mets et vins
109€**

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires

Autour de la Truffe noire du Périgord
5 services 110 €
4 services 90 € *

La Truffe noire du Périgord,
En risotto Vialone nano, Lard Colonnata,
Noisettes 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

Le Chèvre Fermier,
Caillé et Truffe noire

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

La carte des Glycines

Une Entrée, un Plat et un Dessert

65 €

Pour commencer

27 €

Le Foie gras de Canard du Périgord,
Marbré au vin d'Epices Douces, Pain Perdu, Poire, Muscat

Les Coquilles Saint Jacques,
Consommé à la Prune, Sichuan et Radis roses

La Truffe noire,
En risotto Vialone nano, Lard Colonnata, Noisettes, vieux Parmesan, Epeautre soufflé
(Supplément 9 €)

Pour suivre

37 €

Le Lieu jaune de Ligne,
Roti, Coquillages et Salicorne

Le Poulet fermier,
Comme une Poule au pot, légèrement fumé,
Légumes racines et Barbajuan.

Le Veau Fermier de Dordogne,
Filet Rôti Clouté au Lard de Colonnata, le Ris croustillant,
Jus à L'Arabica, Châtaigne et Pomme verte
(Supplément 9€)

Fromage

19 €

Le plateau de Fromages affinés

Pour finir en douceur

17 €

La Noisette,
Chocolat Dulcey, Pin Douglas, crème glacée au bois de noisetier

Le Miel et le Safran du Périgord,
Crémeux, Croustillant, Glacé

La Truffe Noire Melanosporum,
En Sabayon, mousseux au lait d'Amande, croquant de Sarrasin
(Supplément 3 €)

Pour les petits gastronomes

18 €

(Jusqu'à 10 ans)

Foie Gras de Canard du Périgord

ou

Fine crème de Butternut du jardin

Suprême de Poulet,

Pommes de terre Grenailles sautées au jus de rôti

ou

Le Cabillaud cuit doucement,
Petits Légumes

Assiette de Glaces et Sorbets

ou

Mousse au Chocolat

Notre cuisine ne saurait être de qualité sans nos producteurs locaux et leurs beaux produits.

C'est pourquoi nous tenions à les remercier et les mettre à l'honneur.

M. PRIBILSQUI à Peyrilhac et Millac	Eleveur de Pigeons
M. CASTANG à Mauzens-et-Miremont	Producteurs de Fraises et Fruits Rouges
Maison PELEGRIS à Montignac	Producteur de Foie-Gras, Canard, Oie et Volaille
Société AQUADEM aux Eyzies-de-Tayac	Caviar La Perle Noire
PERIGORD VIANDES à Bergerac	Fournisseur de viandes garanties d'origine française, essentiellement de Dordogne et du Lot
SAFRAN DE PEYRODAS à Fossemagne	Safran
Petits caveurs et marché de gros de Sarlat	Truffes Mélanosporum et Aestivum
LA FERME DE LA BRUNIE à Sainte Nathalène	Fromages fermiers et Yaourts
LA CHEVRE ET LE CHOU à Meyrals	Fromages et produits laitiers de chèvre fermiers et biologiques
Le potager de l'hôtel et les petits producteurs locaux	Primeurs, Fruits et Légumes

Nous tenons également à remercier, très chaleureusement, **Lilou MAGIS**, **Fernando COSTA** et **Patrick LAINVILLE** qui nous font le plaisir de mettre à disposition les œuvres dans notre maison pour le plus grand plaisir de tous.

Une pensée particulière pour **Pascal Magis...**

Les sculptures de Patrick LAINVILLE sont installées dans le Parc de l'hôtel ainsi que sur les tables de nos deux restaurants

Les œuvres de Fernando Costa sont exposées dans notre Bistro ainsi que dans le hall de l'hôtel

Si vous souhaitez faire l'acquisition d'une œuvre, nous vous invitons à vous renseigner auprès de la réception, une liste de tarifs est à votre disposition

En conformité avec le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, vous pouvez prendre connaissance à la réception de la liste des allergènes volontairement incorporés dans les plats de cette carte.