

# 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'Automne 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 110 €**

### **La Truffe**

En risotto Vialone nano, Epeautre soufflé,  
Noisettes et vieux Parmesan

### **Les St Jacques,**

Rôties et en tartare, Tomme de Sarlat, Truffe

### **Le Poulet Fermier,**

Rôti et fumé, Salsifis, Barbajuan à la Truffe

### **La Truffe noire du Périgord,**

En Sabayon, mousseux au lait d'Amande, croquant de Blé Noir

# 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 Châtaignes et Champignons de nos sous-bois,**  
Crus et cuits, Œuf confit, Maragogype, Malt Lascaux

**Les coquilles St Jacques,**  
Rôties et en tartare, Monbazillac, raviole ouverte de Tomme de Sarlat,  
Glace Truffe

**La Truffe d'Automne,**  
En risotto Vialone nano, lard Colonnata, Noisettes, vieux Parmesan, Epeautre soufflé  
(Supplément 9 €)

#### Pour suivre

##### 37 €

**La Lotte de l'Atlantique,**  
Confit doucement aux Algues, jus de Crevettes grises au Curcuma,  
Fregola Sarde aux Agrumes

**Le Sandre de Rivière,**  
Filet poché au lait de feuille de Figuier, fruits noirs, croustilles d'Ecrevisses,  
Sureau du Parc et Caviar des Eyzies  
(Supplément de 6€)

**Le Veau fermier de Dordogne,**  
Le filet rôti, les ris croustillants, Courge Butternut, Oignons doux, Main de Bouddha

**Le Bœuf Wagyu,**  
En Tataki, jus corsé aux Baies de Sansho, fine mousseline de Sarrasin,  
Galette aux Champignons du moment  
(Supplément 6 €)

#### Fromage

##### 19 €

Le plateau de Fromages affinés

#### Pour finir en douceur

##### 17 €

**La Figue Violette du Verger,**  
Comme une Tarte, Sabayon à la Noix, Glace à la Feuille de Figuier

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

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

## Pour les petits gastronomes

18 €

(Jusqu'à 10 ans)

**Foie Gras de Canard du Périgord**

ou

**Vichyssoise de Courgette du Potager**

**Suprême de Poulet,**

Pommes de terre Grenailles sautées au jus de rôti

ou

**Le Cabillaud cuit doucement,**

Petits Légumes du moment

**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.