

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'été 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€

Autour de la Truffe noire du Périgord
110 €

La Truffe noire du Périgord,
En risotto Vialone nano, Epeautre soufflé,
Noisettes et vieux Parmesan

L'œuf Bio,
Artichaut grillé au barbecue, poivrade en Barigoule,
Coquillages et Truffe Noire

L'Agneau,
Rôti aux baies de Sancho, l'épaule braisée et croustillante,
Courgettes du Potager

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

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires

La carte des Glycines

Une Entrée, un Plat et un Dessert
65 €

Pour commencer

27 €

Le Foie gras de Canard du Périgord,
Poché, grillé, en raviole, consommé de champignons

L'Artichaut et Truffe d'été,
Grillé au barbecue, crémeux, poivrade en Barigoule, Œuf Confit et coquillages

La Truite de la Beune,
Confite au sel, fromage blanc de Chèvre, concombre et Caviar des Eyzies

Les Langoustines,
Rôties, Mique à l'encre, Tomme de Sarlat, Monbazillac et ail des ours

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

Pour suivre

Les Poissons
37 €

La Lotte de l'Atlantique,
Confite aux algues Kombu, jus de Crevettes grises au curcuma, Fregola aux agrumes

Le Sandre de Rivière,
Poché à la feuille de Figuiers, Abricot, Girolles et Fleur de Sureau

Les Viandes

37 €

Le Veau Fermier de Dordogne,

Le Carré clouté au Lard de Colonnata, Pommes boulangères,
Haricots verts du Potager et pêche blanche

L'Agneau

Rôti aux baies de Sancho, l'épaule braisée et croustillante, Courgettes du Potager
(Supplément 9€)

Fromage

19 €

Le plateau de Fromages affinés

Pour finir en douceur

17 €

Les Fraises Plein Champ

Sorbet aux herbes du potager, Marasquin

La Noisette,

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

Le Miel et le Safran du Périgord,

Crèmeux, 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

Vichyssoise de courgette du jardin

Suprême de Poulet,
Pommes de terre Grenailles sautées au jus de rôti

ou

Le Cabillaud cuit doucement,
Petits Légumes

Fraises Chantilly

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.