

## NOS PRODUCTEURS & ARTISANS

Notre cuisine ne saurait être de qualité sans nos producteurs locaux. Les voici à l'honneur :

Nature et saveurs à Saint-Astier  
*Légumes, aromates & œuf bio*

Ferme de la Badoulie à Saint-Geyrac  
*Maraîcher bio*

Caviar Perle Noire à Les Eyzies de Tayac  
*Caviar, Truite et Esturgeon*

Moulin de la Veyssière à Neuvic sur l'Isle  
*Huile de noix, amande et noisette*

Maison Pelegris à Montignac  
*Producteur de Foie gras, canards, oies et volailles*

Maison Payre à Montignac-Lascaux  
*Selection de fromages*

Périgord viandes à Bergerac  
*Fournisseur de viandes de Dordogne et du Lot*

Les pieds sur terre à Campagnac-lès-Quercy  
*Safran*

La ferme de la Brunie à Sainte Nathalène  
*Fromages fermiers et yaourts*

La Chèvre et le Chou à Meyrals  
*Fromages et produits laitiers de chèvre fermiers et biologiques, chevreaux*

Petits caveurs et marché de gros de Sarlat  
*Truffes melanosporum et aestivum*

Le potager de l'hôtel  
*Fruits, légumes, fines herbes & fleurs*

Prix nets, taxes et services compris hors boisson

## LA TRIBU

Pour vous accueillir :

*Sylvain*

En cuisine :

*Pascal, Félix, Emilie, Aurélien, Anis, Diegui & Mathéo*

En salle :

*Léa, David, Axel & Damian*

En coulisse :

*Djamila & Sarel*

Au jardin :

*Patrice*

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.



LES GLYCINES\*\*\*\*  
HÔTEL-RESTAURANTS & SPA  
24620 LES EYZIES  
Tel: 05.53.06.97.07



**LE 1862**  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Pascal Lombard

## LE TEMPS D'UNE BALADE TRUFFÉE

7 séquences 145€  
5 séquences 125 € (\*)

Eveil du palais



Brioche  
Céleri - Vanille



Œuf Bio \*  
Soba - Tomme de Sarlat



Noix de Saint-Jacques de plongée  
Topinambour - Mangue



Poularde de Montignac  
Foie Gras - Albufera



Triple Crème truffée \*  
Noix - Conférence



Chocolat Grand Cru Manjari  
Foin - Amande

## L'HIVER

85€

Eveil du palais



Butternut  
Sapin - Brochet fumé



Carré de Cochon fermier  
Chou - Clémentine



Triple crème truffée (en supplément à 21€)



Agrumes  
Agrumes - Agrumes

## A LA CARTE

Butternut  
Sapin - Brochet fumé 35€

Brioche  
Céleri - Truffe 42€

Noix de Saint-Jacques de plongée  
Topinambour - Truffe 55€

Poularde de Montignac  
Foie Gras - Albufera 65€

Carré de Cochon fermier  
Chou - Clémentine 55€

Triple crème truffée  
Noix—Conférence 21€

Chocolat Grand Cru Manjari  
Foin - Truffe 25€

Agrumes  
Agrumes - Agrumes 25€