

NOS PRODUCTEURS & ARTISANS

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

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

La ferme de Vialard—Monsieur Pribilsqui
Eleveur de pigeons fermiers

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 et légumes

LA TRIBU

Pour vous accueillir :

Sylvain & Laura

En cuisine :

Pascal, Félix, Aurélien, Malaury, Zoé, Anis & Diegui

En salle :

Léa, Solène & Léa

En coulisse :

Vany, Sarel & Marie-Armelle

Au jardin :

Isabelle

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.


LE 1862
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Pascal Lombard



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



LE TEMPS D'UNE BALADE

7 séquences 139€

5 séquences 119 € (*)

Eveil du palais



Asperges blanches *
Jaune d'œuf - Verjus



Carottes fanes
Pollen - Kumquat



Morilles *
Ris de Veau - Ortie



Truite Fario Ikéjilé
Miso - Géranium rosat



Agneau de lait
Asperges vertes - Ail des ours



On se rafraichît?



Poire Williams
Agrumes - Epices douces

LE PRINTEMPS

79€

Eveil du palais



Asperges blanches
Jaune d'œuf - Verjus



Filet de Veau du Périgord
Petits pois— Champignons



Miel de nos Ruches
Safran du Périgord - Orange

A LA CARTE

Asperges blanches
Jaune d'œuf - Verjus 35€

Morilles
Ris de Veau - Ortie 35€

Truite Fario Ikéjilé
Miso - Géranium rosat 55€

Filet de Veau du Périgord
Petits pois— Champignons 65€

Agneau de lait
Asperges vertes - Ail des ours 65€

Sélection de fromages d'ici & d'ailleurs 19€

Miel de nos Ruches
Safran du Périgord - Orange 21€

Poire Williams
Agrumes - Epices douces 21€

Les menus « balade » seront servis pour l'ensemble de la table