

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, Laura & Marc-Antoine

En cuisine :

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

En salle :

Léa, Solène, Silvia, Hervé, Shanez, Aurélien & Grecia

En coulisse :

Vany, Djamila, Maria-Teresa & Cynthia

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

7 séquences 139€

5 séquences 119 € (*)

Eveil du palais



Tomate Ancienne
Tagète - Géranium Rosat



Oignon Doux *
Truffe d'été - Pignons de pin



Fleur de courgette *
Esturgeon fumé - Camomille



Lotte de l'Atlantique
Verveine - Chioggia



Pigeon fumé au Genièvre
Brocoletti - Pistache



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



On se rafraichît ?



Fraises
Herbes Fraîches - Fontainebleau

L'ÉTÉ

79€

Eveil du palais



Tomate Ancienne
Tagète - Géranium Rosat



Filet de Veau du Périgord
Fleur de Courgette — Jus végétal



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



Abricots
Foin - Lavande

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

A LA CARTE

Oignon Doux
Truffe d'été - Pignons de pin 42€

Tomate Ancienne
Tagète - Géranium Rosat 35€

Lotte de l'Atlantique
Verveine - Chioggia 65€

Filet de Veau du Périgord
Fleur de Courgette — Jus végétal 55€

Pigeon fumé au Genièvre
Brocoletti - Pistache 65€

Sélection de fromages d'ici & d'ailleurs 21€

Abricots
Foin - Lavande 25€

Fraises
Herbes Fraîches - Fontainebleau 25€