

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



Céleri rôti
Vanille - Tournesol



Œuf Bio *
Soba - Tomme de Sarlat



Noix de Saint-Jacques de plongée
Topinambour - Mangue



Poularde de Montignac
Foie Gras - Albufera



Triple Crème truffé *
Noix - Conférence



Chocolat Grand Cru Manjari
Foin - Amande

L'HIVER

85€

Eveil du palais



Butternut
Sapin - Caviar



Carré de Cochon fermier
Chou - Clémentine



Triple crème truffé (en supplément à 21€)



Agrumes

Agrumes - Agrumes

A LA CARTE

Butternut
Sapin - Caviar 35€

Céleri rôti
Vanille - 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 truffé
Noix—Conférence 21€

Chocolat Grand Cru Manjari
Foin - Truffe 25€

Agrumes
Agrumes - Agrumes 25€