

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 & Aline

En cuisine :

Pascal, Michaël, Emilie, Cloé, Benjamin & Anis

En salle :

Léa, Simon, Caroline, Alain, Eloïse, Leonardo

En coulisse :

Angelina, Océane & Julien

Au jardin :

Maxime

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.



Pascal Lombard



LES GLYCINES****
HÔTEL-RESTAURANTS & SPA
24620 LES EYZIES
Tel: 05.53.06.97.07
reservations@hotelglycines.com



LE TEMPS D'UNE BALADE

7 séquences 135€

5 séquences 115 € (*)

Eveil du palais



Foie Gras grillé au barbecue
Prunes - Verjus



Oignon Doux*
Pollen - Kumquat



Truite Fario
Mûre - Géranium rosat



Perdreau sauvage
Chou - Champignons des bois



Chèvre bio fermier*
Caviar Perle Noire - Noix du Périgord



On se rafraîchît?



Écorce de Manjari
Roses du Parc - Framboises

L'AUTOMNE

75€

Eveil du palais



Foie Gras grillé au barbecue
Prunes - Verjus



Filet de Veau du Périgord
Châtaigne - Butternut



Noisette
Cassis - Pin Douglas

A LA CARTE

Foie Gras grillé au barbecue
Prunes - Verjus 35€

Oignon Doux
Pollen - Kumquat 35€

Truite Fario
Mûre - Géranium rosat 65€

Filet de Veau du Périgord
Châtaigne - Butternut 55€

Perdreau sauvage
Chou - Champignons des bois 65€

Chèvre bio de Meyrals
Caviar Perle Noire - Noix du Périgord 19€

Noisette
Cassis - Pin Douglas 21€

Écorce de Manjari
Roses du Parc - Framboises 21€

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