

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 & Céline

En cuisine :

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

En salle :

Léa, Shanez, Axel, Damian & Grecia

En coulisse :

Vany, Djamila, Cynthia & 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

7 séquences 139€

5 séquences 119 € (*)

Eveil du palais



Butternut
Sapin - Brochet fumé



Céleri *
Châtaigne - Truffe d'automne



Girolles *
Reine des prés - Sous bois



Lieu jaune de Noirmoutier
Salicorne - Safran



Filet de Chevreuil de chasse
Racines - Fruits noirs



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



On se rafraichît ?



Grand Cru Manjari
Kiwi - Gauloise

L'AUTOMNE

79€

Eveil du palais



Céleri
Châtaigne - Oxydation



Filet de Veau du Périgord
Chou - Champignons



Sélection de fromages (en supplément à 21€)



Figues du Jardin
Noix - Sauge

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

A LA CARTE

Butternut
Sapin - Brochet fumé 35€

Céleri
Châtaigne - Truffe d'automne 42€

Lieu jaune de Noirmoutier
Salicorne - Safran 65€

Filet de Veau du Périgord
Chou - Champignons 55€

Filet de Chevreuil de chasse
Racines - Fruits noirs 65€

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

Figues du Jardin 25€
Noix - Sauge

Grand Cru Manjari 25€
Kiwi - Gauloise