

Les Croustous pour l'Apéritif

À grignoter, à partager...

Rillettes de canard et pain toasté	9 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20	11 €
Tranche de Foie Gras, pain grillé	11 €
Pata Negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois, condiment de tomates	13 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (10 g), blinis et crème citronnée	20 €



Les Apéritifs

Bière Artisanale du Périgord Blonde / Ambrée	8 €
Kronenbourg 1664	4 €
Leffe	7 €
Soda / Jus de Fruits	5,50 €
Apéritif	6 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda / Gin tonic / Americano	10 €
Coupe de Champagne / Cocktail Maison	10 €



Les Eaux

Eau des Abatilles, plate ou pétillante 75 cL	7 €
Evian / Badoit 50 cL	4 €

Service du mercredi au samedi
de 19h à 21h

Les Boissons Chaudes

Expresso / Café allongé / Café Noisette	2 €
Café au lait	3 €
Double expresso / Cappuccino	4 €
Thé / Infusion	4 €

05 53 06 97 07

hotel@les-glycines-dordogne.com



MICHELIN BIB GOURMAND



MICHELIN BIB GOURMAND

Menu Autour de la Truffe Noire du Périgord 90 €

La Truffe Noire du Périgord,
En risotto Vialone Nano, lard Colonnata,
Truffe Noire, Noisettes, vieux Parmesan



Les Saint Jacques,
Rôties, Tomme de Sarlat, Truffe Noire



Le Poulet Fermier,
Comme une poule au pot, farce et Truffe Noire



Sabayon à la Truffe Noire,
Croquant de Sarrasin, mousseux au lait d'amande

Menu à 31 €

Œuf Bio Cuit en Cocotte,
tonka, Jambon noir de Bigorre, champignons
ou
Foie Gras de Canard Confit dans sa Graisse,
Chutney de mangue



Cabillaud Rôti,
embeurrée de choux Kale, raisins,
poudre de Salicorne

ou

Joue de cochon Ibérique,
confite au Pécharmant



Poire Pochée à la Vanille,
faisselle aux épices douces,
croustillant Spéculos

ou

Dessert du Jour

Les Entrées

Œuf Bio Cuit en Cocotte,	9 €
tonka, jambon noir de Bigorre, champignons	
Filet de Truite Marinée aux Fines Herbes, salade de pommes de terre tièdes	13 €
Foie Gras de Canard Confit dans sa Graisse, Chutney de mangue	17 €
Velouté de Butternut, barba Juan au pigeon	13 €
Escalopes de Foie Gras de Canard Rôties, framboises à l'Armagnac, Chioggia	19 €
Pata Negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois, condiment de tomates	19 €

Les Plats

Cabillaud Rôti, embeurrée de choux Kale, raisins et poudre de Salicorne	23 €
Penne aux Légumes d'Hiver, châtaignes, champignons, Tomme de Sarlat	17 €
Pièce de Bœuf Black Angus Grillée, Condiment au poivre, gratin Périgourdin	23 €
Joue de Cochon Ibérique, confite au Pécharmant	23 €
Le Poulet Fermier, comme une poule au pot, farce et Truffe Noire	35 €

Les Desserts

Brie de Meaux, Truffe Noire et Mascarpone	13 €
Assortiment de Fromages Frais et Affinés	10 €
Sabayon Truffe, croquant Sarrasin, Amande	15 €
Biscuit Coulant au Chocolat Manjari, sorbet mandarine	10 €
Riz au Lait à l'Ancienne, caramel beurre salé	7 €
Baba, Rhum arrangé, sucre brun muscovado, crème fouettée vanillée	9 €
Poire Pochée à la Vanille, faisselle € aux épices douces, croustillant Spéculos	9
Café Gourmand	9 €