

8 Bistrot Les Glycines

Bistrot côté verrière, restaurant gastronomique côté jardin, voilà ce qu'offre le bel hôtel-restaurant de Pascal Lombard, Les Glycines, aux Eyzies, refait à neuf il y a deux ans. L'hôtel luxueux qui accueille une clientèle internationale propose une cuisine accessible à tous, côté bistrot. L'établissement dispose même d'un potager qui fournit les cuisines. À la carte, on mange de l'épaule d'agneau, du pigeon, en passant par le burger, à moins de préférer les tapas à la périgourdine. Les menus : 17 euros le midi, 29 euros midi et soir.

4, avenue de Laugierie, aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil.
Tél. 05 53 06 97 07
et www.les-glycines-dordogne.com



Archives Jean-Christophe Soumaillet

9 Chez Charbonnel, à Brantôme

Brantôme regorge de bonnes adresses pour tous les budgets, du nouvel étoilé Le Vieux Moulin à la cuisine simple avec les produits d'ici de Comme la maison. Mais le restaurant local haut de gamme réputé reste Chez Charbonnel. Il faut dire que sa terrasse, qui surplombe directement la rivière, fait partie du charme. La cuisine est classique : foie gras avec sa gelée de monbazillac, risotto d'agneau, escalope de ris de veau, fricassée de noix de Saint-Jacques aux cèpes... La farandole de desserts est appétissante. Menus de 15 à 56 euros.

17, rue Gambetta, à Brantôme.
Tél. 05 53 05 70 15
www.lesfrerescharbonnel.com



Photo Loïc Mazalrey

10 Le Lavoir, à Siorac-de-Ribérac

C'est l'auberge de très bonne qualité de notre sélection. Nichée dans l'ancien presbytère, elle surplombe l'église du village et est particulièrement agréable aux beaux jours. Maître restaurateur, Laure Deseille officie en cuisine pour proposer, avec son mari Frédéric, des plats traditionnels à partir des produits locaux. La carte est limitée mais change toutes les deux semaines. C'est beau et bon dans l'assiette. Elle revendique une cuisine « simple » où le produit se suffit à lui-même. Il est préférable de réserver. Menu midi, 15 euros ; le soir, 35 euros.

au centre de Siorac-de-Ribérac.
Tél. 05 53 90 25 51
restaurant-le-lavoir.com



Photo Loïc Mazalrey