

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU « SIGNATURE »

59 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Foie gras de canard, cerises condimentées à l'estragon, pain aux fruits

ou

Langoustines juste rôties, caviar « osciètre prestige », asperges
blanches grillées et sa crème glacée au haddock



Saint-Pierre, asperges vertes rôties à la trufferade, parfumées à la menthe et
poivre de voatsiperifery, accompagné de son émulsion

ou

Quasi de veau en basse température, saisi au beurre noisette, lard de
colanatta, polenta condiments, artichauts violets en barigoule, copeaux
de parmesan et son jus corsé



Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée
de ses fruits secs et confitures (Supplément de 10€)



Compression de fraises, sablé noisette à la fleur de sel et glace rhubarbe

ou

Chocolat et sésame noir, crème glacée ivoire

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU « L'ESKELL GOURMAND »

69 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Fraîcheur de bar, brunoise de légumes d'été et son gel de citron au piment d'Espelette



Turbot coloré au beurre de baratte au yuzu (Collection Laetitia Gaborit meilleur ouvrier de France fromager), strates de courgettes aux saveurs provençales, sauce armoricaine citronnée



Lapin en trois cuissons, petits pois à la française revisités et infusés aux baies de timut, et son jus réduit



Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée de ses fruits secs (Supplément de 10€)



Pré dessert du moment



Biscuit pain de gènes au basilic, fraises aux agrumes, sorbet jagermeister

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

89 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Coude de homard, asperges blanches grillées et sa fraîcheur glacée au haddock



Pinces de homard, croustillant de riz l'encre de seiche, carotte au gingembre, émulsion iodée et coriandre



Corps de homard juste saisi, fenouil relevé à la badiane et fruits rouges, sauce crustacé verveine citronnelle



*Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée
de ses fruits secs et confitures (Supplément de 10€)*



Pré dessert du moment



Crèmeux sudachi, sablé noisette, sorbet avocat et huile de coriandre

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

LA CARTE



Les entrées

Foie gras de canard, cerises condimentées à l'estragon, pain aux fruits	20€
Langoustines juste rôties, caviar « osciètre prestige », asperges blanches grillées et sa crème glacée au haddock	23€
Fraîcheur de bar, brunoise de légumes d'été et son gel de citron au piment d'Espelette	28€
Entrée du moment	15€

Les plats

Saint-Pierre, asperges vertes rôties à la trufferade, parfumées à la menthe et poivre de voatsiperifery, accompagné de son émulsion	38€
Quasi de veau en basse température, saisi au beurre noisette, lard de colanatta, polenta condiments, artichauts violets en barigoule, copeaux de parmesan et son jus corsé	32€
Turbot coloré au beurre de baratte au yuzu (Collection Laetitia Gaborit meilleur ouvrier de France fromager), strates de courgettes aux saveurs provençales, sauce armoricaine citronnée	45€
Lapin en trois cuissons, petits pois à la française revisités et infusés aux baies de timut, et son jus réduit	38€
Sole meunière 600/800g, légumes de saison	56€
Homard rôti décortiqué, sauce crustacé et légumes de saison	75€
Plat du jour	19€

Les desserts

Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée de ses fruits secs	15€
Compression de fraises, sablé noisette à la fleur de sel et glace rhubarbe	14€
Chocolat et sésame noir, crème glacée ivoire	14€
Biscuit pain de gènes au basilic, fraises aux agrumes, sorbet jagermeister	16€
Crèmeux sudachi, sablé noisette, sorbet avocat et huile de coriandre	16€
Dessert du jour	12€

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Foie gras, seasoned cherries with tarragon, fruit bread

Or

Just roasted langoustines, “osciètre prestige” caviar, grilled white asparagus and haddock ice cream



St Peter’s fish, roasted green asparagus with truffle, flavored with mint and voatsiperifery pepper accompanied by its emulsion

Or

« Quasi de veau » at low temperature, seared in brown butter, colanatta bacon, polenta condiments, purple artichokes in barigoule, shavings of Parmesan cheese, and its strong jus



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits (10 euros supplement)



Strawberry compression, hazelnut shortbread with “fleur de sel” and rhubarb ice cream

Or

Chocolate and black sesame, ivory ice cream

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

«L'ESKELL GOURMAND» MENU

69 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Fresh sea bass, brunoise of summer vegetables and lemon gel with Espelette pepper



Turbot colored with yuzu churned butter (Laetitia Gaborit “Meilleur Ouvrier de France” cheesemaker collection), zucchini layers with Provençal flavors, lemon Armorican sauce



Rabbit in three cooking, French peas revisited and infused with timut berries, and its reduced juice



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits (10 euros supplement)



Pre dessert of the moment



Genoa bread biscuit flavored with basil, strawberries with citrus fruits, jagermeister sorbet

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

« BLUE LOBSTER » MENU

89 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Lobster elbow, grilled white asparagus and its haddock frozen freshness



Just roasted langoustines, “osciètre prestige” caviar, grilled white asparagus and haddock ice cream



Lobster claws, crispy rice with squid ink, ginger carrot, iodine emulsion and coriander



Lobster body, just seared, fennel spiced up with star anise and red fruits, crustacean verbena lemongrass sauce



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits (10 euros supplement)



Pre dessert of the moment



Sudachi cream, hazelnut shortbread, avocado sorbet and coriander oil

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

THE MENU



The starters

Foie gras, seasoned cherries with tarragon, fruit bread	20€
Just roasted langoustines, “osciètre prestige” caviar, grilled white asparagus and haddock ice cream	23€
Fresh sea bass, brunoise of summer vegetables and lemon gel with Espelette pepper	28€
Starter of the day	15€

Main courses

St Peter’s fish, roasted green asparagus with truffle, flavored with mint and voatsiperifery pepper accompanied by its emulsion	38€
« Quasi de veau » at low temperature, seared in brown butter, colanatta bacon, polenta condiments, purple artichokes in barigoule, shavings of Parmesan cheese, and its strong jus	32€
Turbot colored with yuzu churned butter (Laetitia Gaborit “Meilleur Ouvrier de France” cheesemaker collection), zucchini layers with Provençal flavors, lemon Armorican sauce	45€
Rabbit in three cooking, French peas revisited and infused with timut berries, and its reduced juice	38€
Sole meunière 600/800g, seasonal vegetables	56€
Roasted peeled lobster, shellfish sauce and seasonal vegetables	75€
Main course of the day	19€

The desserts

Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits	15€
Strawberry compression, hazelnut shortbread with “fleur de sel” and rhubarb ice cream	14€
Chocolate and black sesame, ivory ice cream	14€
Genoa bread biscuit flavored with basil, strawberries with citrus fruits, jagermeister sorbet	16€
Sudachi cream, hazelnut shortbread, avocado sorbet and coriander oil	16€
Dessert of the day	12€