

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL



MENU « SIGNATURE »

59 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Foie gras aux saveurs d'été, prune et basilic, pain brioché maison

ou

Rouget grillé, composition de carottes, orange et gingembre, bisque de crustacés,
copeaux de fenouil au naturel



Barbue rôtie, pommes de terre confites au beurre citronné et farcies aux
bigorneaux, émulsion coriandre

ou

Pièce de bœuf sélectionnée par notre chef, condiment charcutière,
petits légumes de saison, jus corsé



Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée
de ses fruits secs (Supplément de 12€)



Crèmeux chocolat, biscuit cacao et noix, et son sorbet mangue

ou

Texture de riz, tartare de fruits exotiques, et sa crème glacée riz au lait

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU « L'ESKELL GOURMAND »

69 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Fraicheur de tourteau et sa fine gelée, risotto glacé de blé noir, touche florale,
et son caviar « Oscièrre Prestige »



Turbot, fleurs de courgettes garnies ratatouille et girolles sautées,
émulsion champagne



Ris de veau rôti, couronne de zita à la trufferade et céleri, jus réduit



Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée
de ses fruits secs (Supplément de 12€)



Pré dessert du moment



La figue à la figue

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

89 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Coude de homard, graines de blé noir condimentées, tuile corail



Pinces de homard, pickles de carottes rouges et son crémeux au gingembre,
sauce homardine



Corps de homard, fleur de courgette, pommes de terre fondantes farcies au
beurre de coriandre et bigorneaux, émulsion champagne



Assiette de 3 fromages de la ferme fromagère accompagnée
de ses fruits secs (Supplément de 12€)



Pré dessert du moment



Soufflé chaud poire, gingembre, chocolat et son sorbet poire

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

LA CARTE



Les entrées

Foie gras de canard aux saveurs d'été, prune et basilic, pain brioché maison	20€
Rouget grillé, composition de carottes, orange et gingembre, bisque de crustacés, copeaux de fenouil	25€
Fraîcheur de tourteau et sa fine gelée, risotto glacé de blé noir, touche florale, et son caviar « Osciètre Prestige »	28€
Entrée du jour (uniquement du lundi au jeudi en septembre)	17€

Les plats

Barbue rôtie, pommes de terre confites au beurre citronné farcies aux bigorneaux, émulsion coriandre	45€
Pièce de bœuf sélectionnée par notre chef, condiment charcutière, petits légumes de saison, jus corsé	42€
Turbot, fleurs de courgette garnies, ratatouille et girolles sautées, émulsion champagne	47€
Ris de veau rôti, couronne de zita à la trufferade et céleri, jus réduit	45€
Sole meunière 600/800g, légumes de saison	57€
Homard rôti décortiqué, sauce crustacé et légumes de saison	75€
Plat du jour (poisson ou viande) (uniquement du lundi au jeudi en septembre)	20€

Les desserts

Assiette de 5 fromages de la ferme fromagère accompagnée de ses fruits secs	15€
Crèmeux chocolat, biscuit cacao et noix et son sorbet mangue	17€
Texture de riz, tartare de fruits exotique et sa crème glacée riz au lait	17€
La figue à la figue	17€
Soufflé chaud poire, gingembre, chocolat et son sorbet poire	17€
Dessert du jour (uniquement du lundi au jeudi en septembre)	14€

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

LES FRUITS DE MER



Les huîtres

Huitres creuses de la maison Percevault à Locmariaquer (Selon arrivage)

6 huîtres n°2	13€
9 huîtres n°2	18€
12 huîtres n°2	24€

Les plateaux de fruits de mer

Selon arrivage. Certains produits sont préparés à la minute, il peut y avoir un délai d'attente d'une heure pour nos plateaux de fruits de mer.

Plateau Diana	85€
---------------	-----

6 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 200g de bulots, 200g de bigorneaux, 6 langoustines, 6 palourdes, 1 tourteau ou araignée

Plateau Royal	135€
---------------	------

12 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 300g de bulots, 300g de bigorneaux, 6 langoustines, 6 palourdes, 6 crevettes roses, 1 tourteau ou araignée, 1 homard

Pain fait maison, pétri et cuit sur place par notre chef pâtissier

OUR RESTAURANT

L'ESKELL



Un service proposé par  iAddition

« SIGNATURE » MENU

59 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Foie gras with summer flavors, plum and basil, homemade brioche bread

Or

Grilled red mullet, composition of carrots, orange and ginger,
shellfish bisque, fennel shavings



Roasted Brill, candied potatoes in lemon butter stuffed with
periwinkles, coriander emulsion

Or

Piece of beef selected by our chef, charcutière condiment,
seasonal vegetables, strong jus



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by
dried fruits (12 euros supplement)



Chocolate cream, cocoa and walnut biscuit and mango sorbet

Or

Texture of rice, exotic fruit tartare and rice pudding ice cream

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

«L'ESKELL GOURMAND» MENU

69 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Freshness of crab and its fine jelly, frozen buckwheat risotto, floral touch, and its “Osciète Prestige” caviar



Turbot, garnished zucchini flowers, ratatouille and sautéed girolles, champagne emulsion



Roasted veal sweetbread, zita crown with truffle and celery, reduced jus



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits (12 euros supplement)



Pre dessert of the moment



Fig “à la” fig

OUR RESTAURANT L'ESKELL



Un service proposé par  iAddition

« BLUE LOBSTER » MENU

89 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Lobster elbow, condimented buckwheat seeds, coral tile



Lobster claws, red carrot pickles and ginger cream, lobster sauce



Lobster body, zucchini flower, tender potatoes stuffed with coriander butter and periwinkles, champagne emulsion



Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits (12 euros supplement)



Pre dessert of the moment



Hot pear, ginger, chocolate soufflé and pear sorbet

OUR RESTAURANT

L'ESKELL



Un service proposé par **iAddition**

THE MENU



The starters

Foie gras with summer flavors, plum and basil, homemade brioche bread	20€
Grilled red mullet, composition of carrots, orange and ginger, shellfish bisque, fennel shavings	25€
Freshness of crab and its fine jelly, frozen buckwheat risotto, floral touch, and its “osciètre prestige” caviar	28€
Starter of the day (only from Monday to Thursday in September)	17€

Main courses

Roasted Brill, candied potatoes in lemon butter stuffed with periwinkles, coriander emulsion	45€
Piece of beef selected by our chef, charcutière condiment, seasonal vegetables, strong jus	42€
Turbot, garnished zucchini flowers, ratatouille and sautéed girolles, champagne emulsion	47€
Roasted veal sweetbread, zita crown with truffle and celery, reduced jus	45€
Sole meunière 600/800g, seasonal vegetables	57€
Roasted peeled lobster, shellfish sauce and seasonal vegetables	75€
Main course of the day (only from Monday to Thursday in September)	20€

The desserts

Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits	15€
Chocolate cream, cocoa and walnut biscuit and mango sorbet	17€
Texture of rice, exotic fruit tartare and rice pudding ice cream	17€
Fig “à la” fig	17€
Hot pear, ginger, chocolate soufflé and pear sorbet	17€
Dessert of the day (only from Monday to Thursday in September)	14€

OUR RESTAURANT

L'ESKELL

SEAFOOD



Oysters

Cupped oysters from Percevault in Locmariaquer (Depending on availability)

6 oysters n°2	13€
9 oysters n°2	18€
12 oysters n°2	24€

Seafood platter

Depending on arrivals. Some products are prepared by the minute, there may be a waiting period of an hour for our seafood platters.

Diana platter	85€
---------------	-----

6 cupped oysters, 6 flats oysters, 200g of whelks, 200g of periwinkles, 6 langoustines, 6 clams, 1 crab or spider crab

Royal platter	135€
---------------	------

12 cupped oysters, 6 flats oysters, 300g of whelks, 300g of periwinkles, 6 langoustines, 6 clams, 6 pink prawns, 1 crab or spider crab, 1 lobster

Homemade bread, kneaded and baked on site by our pastry chef