

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU "SIGNATURE"

64 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



L'Asperge verte iodée, exotisme à la coriandre

ou

Sardine à la flamme aux saveurs d'anchoïade, fraîcheur océane



Merlu à l'huile fumée, parfums anisés

ou

Le cochon en trois temps et sa déclinaison de petits pois



Assiette de 3 fromages de " La ferme Fromagère"
accompagnée de fruits secs (Supplément de 12€)



Forêt noire, sorbet griotte et sa tuile

Ou

Crèmeux rhubarbe et son nuage au sureau, douceur glacée

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU "L'ESKELL GOURMAND"

84 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Eclats de tourteaux en trois temps



Le Bar en robe blanche, champagne glacé



Sole au beurre noisette, mur végétal



Ris de veau rôti sous le cerisier



Pré – dessert selon l'inspiration de notre chef Pâtissier



Fleur de citron et sésame noir, sorbet citron schiso violet

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

**MENU “ AUTOUR D'UN
HOMARD BLEU ”**

115 Euros (Boissons non comprises)

Homard entier poids brut 600/800g

Amuse-bouche du moment



Coudes de homard, asperge iodé, fraîcheur de coriandre



Pinces de homard, petits pois mentholés



Corps de homard autour de la cerise



Assiette de 3 fromages de “ La ferme Fromagère ”
accompagnée de fruits secs



Pré – dessert selon l'inspiration de notre chef Pâtissier



Soufflé exotique, sorbet ananas safrané et son rhum vieux

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

LA CARTE



Les entrées

Huîtres creuses n°2 de la maison Percevault à Locmariaquer	x6 : 14€ / x9 : 18,50€ / x12 : 24€
Asperge verte et ses couteaux, sarazin grillé, vinaigrette kalamansi, glace coriandre	32€
Sardine à la flamme, pomme de terre tiède au beurre de citron, glace océane	26€
Tartare de Bar et sa robe blanche, glace au champagne	38€
Eclats de tourteaux en trois temps	34€
Entrée du jour (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)	22€

Les plats

Merlu, crémeux de fenouil à l'anis étoilé	38€
Cochon en trois temps, (poitrine, pied et joue) et sa déclinaison de petits pois	46€
Filet de Sole au beurre noisette et son mur végétal	55€
Ris de veau, réduction de cerise, raviole de pied de veau, mousse estragon	54€
Sole meunière 600/800g, légumes de saison	62€
Sole meunière 1200/1300g, légumes de saison pour 2 personnes	98€
Sole meunière 1800/1900g, légumes de saison pour 2 personnes	128€
Plat du jour (poisson ou viande) (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)	25€

Les desserts

Assiette de 5 fromages de « la ferme fromagère » accompagnée de ses fruits secs	15€
Génoise chocolat, crème vanille, ganache chocolat et sorbet cerise	17€
Crémeux petits pois et rhubarbe, nuage caramélisé et duo de glaces	17€
Biscuit madeleine citron vert, praliné sésame noir, crémeux sudashi, glace citron shiso violet	17€
Soufflé exotique, sorbet ananas safrané et son rhum vieux	17€
Dessert du jour (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)	14€

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU ENFANT

19 Euros
(Jusqu'à 10 ans)

Plat



Dessert



Boisson

Tous les pains sont pétris, façonnés, cuits avec un levain maison
par notre chef pâtissier Vincent Pallier.



Provenance de nos viandes

Cochon -> UE

Ris de veau -> UE