

L'ESKELL

MENU "SIGNATURE"

69 € (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Ronde de Saint Jacques bretonne aux agrumes anisés

Ou

Tartelette de cèpes aux saveurs de sous-bois



Cabillaud, gourmandise de marrons au barbecue, sauce
anguille fumée

Ou

Pintade rôtie, son terre et mer de côte de blettes et
couteau, délicatesse de Kumquat



La Cave de L'Eskell vous présente son trio de fromages
(supplément 15 euros)



Le chocolat, banane, persil

Ou

Le butternut, noix de coco, Main de Bouddha

L'ESKELL

MENU "L'ESKELL GOURMAND"

89 € (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Foie gras au vin chaud



Le tourteau, clémentine, notes de cardamome noire



La Saint Jacques bretonne dorée, gourmandise de cèpes,
condiment orange et coriandre



La demi caille rôtie, cuisse confite aux saveurs truffées de Noël



La Cave de L'Eskell vous présente son trio de fromages
(supplément 15 euros)



Pré-dessert selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier



Notre Chef Pâtissier vous propose sa carte de
desserts au choix (hors Croq'homard)

L'ESKELL

MENU "AUTOUR D'UN HOMARD BLEU"

115 € (Boissons non comprises)
Homard entier poids brut 600/800g

Amuse-bouche du moment



Les coudes de homard, son terre et mer de côte de
blettes et couteau



Les pinces de homard, gourmandise de cèpes, condiment
orange et coriandre



Le corps de homard, gourmandise de marrons au
barbecue, sauce anguille fumée



La Cave de L'Eskell vous présente son trio de fromages
(supplément 15 euros)



Pré-dessert selon l'inspiration de notre Chef Pâtissier



Le Croq'homard butternut, Main de Bouddha

L'ESKELL

LA CARTE



Les entrées

Huîtres creuses n°2 de la Maison x6 : 14€ / x9 : 18.50€ / x12 : 24€
Percevault à Locmariaquer

Tartelette de cèpes aux saveurs de sous-bois 32€

Ronde de Saint Jacques bretonne aux agrumes anisés 38€

Foie gras au vin chaud 38€

Le tourteau, clémentine, notes de cardamome noire 38€

Les plats

Cabillaud, gourmandise de marrons au barbecue, sauce
anguille fumée 38€

Pintade rôtie, son terre et mer de côte de blettes et couteau,
délicatesse de Kumquat 46€

La Saint Jacques bretonne dorée, gourmandise de cèpes,
condiment orange et coriandre 58€

Demi caille rôtie, cuisse confite aux saveurs truffées de Noël 58€

Homard 600/800gr entier décortiqué, farandole de petits
légumes 98€

Sole meunière 600/800gr (selon arrivage), légumes de saison

L'ESKELL

LA CARTE



La Cave à fromages

Trio de notre cave à fromages accompagné de ses fruits secs 15€

Dégustation de notre cave à fromages de "la Ferme Fromagère" à Auray, accompagnée de ses fruits secs 28€
(prix par personne)

Les desserts

Le chocolat, banane, persil 17€

Le butternut, noix de coco, Main de Bouddha 17€

Le Croq'homard butternut, Main de Bouddha 17€

Le baba, fromage blanc, agrumes, Rhum El Pasador de Oro - Guatemala 20€

L'ESKELL

LA CARTE



Spiritueux (4cl)

Eau de vie de Poire Williams	15€
Eau de vie de Pomme - Cazottes	15€
Eau de vie de Reine-claude - Cazottes	15€
Eau de vie de Mirabelle - Metté	15€
Eau de vie de Framboise - Metté	15€
Eau de vie de Griotte - Metté	15€
Eau de vie de Gingembre - Metté	15€
Chartreuse VEP verte	40€
Cognac - Grande Champagne Groperrin	17€
Cognac - Fins Bois 1980 Groperrin	32€
Bas Armagnac Grand Assemblage 20 ans - Darroze	17€
Bas Armagnac 1972 - Darroze Château de Gaude	25€
Overaged Malt Whisky - Michel Couvreur	22€
Special vatting Malt Whisky - Michel Couvreur	26€

Cafés du monde

Pérou biologique	4,30€	Éthiopie moka	4,30€
Gourmand, notes praline et pomme verte		Parfumé et fruité, notes végétales et citron confit	
Colombie décaféiné	4,30€	Blue Mountain de	7,50€
Délicat, doux et fruité aux notes florales		Jamaïque	
Brésil	4,30€	Café Gourmet, raffiné aux notes de fleurs blanches	
Doux aux arômes d'arachides, de fruits secs, suave			

L'ESKELL

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Pour 2 personnes
(Commande 24h à l'avance)

Plateau Diana:

130€

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

Plateau Royal:

190€

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

MENU ENFANT

25€

(Jusqu'à 10 ans)

Entrée



Plat



Dessert



Boisson

Provenance de nos viandes : Pintade : France / Foie gras : France / Caille : France

La volaille enfant : U.E

Provenance de nos pains : Pétris, façonnés, cuits avec un levain maison par notre Chef Pâtissier Vincent Pallier.

Prix net - service inclus / Liste des allergènes à consulter sur place