

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU "SIGNATURE"

64 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Filet de rouget à la flamme et son jardin méditerranéen

ou

Croustillant de bœuf façon gribiche et son sorbet acidulé



Le lieu jaune de retour d'Asie et sa nage de verveine

ou

Tartare de veau à l'huître, pomme Pont Neuf condiment iodé



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



Fraîcheur chocolat, café et estragon

Ou

Sablé breton aux framboises, espuma abricot, fraîcheur de la mer

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

MENU "L'ESKELL GOURMAND"

84 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Le Bar en robe blanche, champagne glacé



Rencontre de la demoiselle des mers et du cochon, douceur de framboises



St Pierre, tomate farcie au pesto, émulsion crustacés, crumble ail



Filet de bœuf, baies fruitées, saveurs de sous bois, condiment d'oignons fumés



Pré – dessert selon l'inspiration de notre chef Pâtissier



Variation de fraises, mousse vanille à l'aloë vera,
sorbet piment doux citron vert

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, jardin méditerranéen



Pinces de homard, crumble ail et tomate farcie au pesto



Corps de homard, saveurs fruitées, girolles et condiment d'oignon, ail fumé



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



Pré-dessert selon l'inspiration de notre chef Pâtissier



Namelaka homard, voile passion et son sorbet

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€
Croustillant de bœuf, sauce gribiche, carpaccio de raisin, sorbet cornichon- pomme verte	28€
Filet de rouget à la flamme, ratatouille, tuile corail, jus réduit	32€
Tartare de Bar et sa robe blanche, glace au champagne	38€
Langoustine, raviole de pied cochon, coulis de framboises	39€
Entrée du jour (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)	22€

Les plats

Lieu Jaune rôti, nage verveine-citron, fenouil, avocats grillés	38€
Tartare de veau à l'huître, pomme Pont Neuf, condiment iodé	46€
St Pierre poêlé, tomate farcie au pesto, émulsion crustacés, crumble ail, huile d'olive noire	55€
Filet de bœuf, girolles poêlées, oignons fumés, cassis et jus réduit	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€
Fraîcheur chocolat, café et estragon	17€
Sablé breton aux framboises iodé, espuma abricot, fraîcheur de la mer	17€
Variation de fraises, mousse vanille à l'aloë vera, sorbet piment doux citron vert	17€
Namelaka homard, voile passion et son sorbet	17€
Dessert du jour (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)	14€

NOTRE RESTAURANT

L'ESKELL

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

pour 2 personnes
(Commande 24H à l'avance)

Plateau Diana :

115€

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

Plateaux Royal :

185€

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

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 :

Boeuf -> VBF

Veau -> UE