

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL

## MENU « SIGNATURE »

59 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Foie Gras et sa figue parfumée au vin chaud, Melba de pain vigneron

ou

Encornet assorti au maïs en diverses textures, jeunes pousses  
et pétales de fleurs



Chevreuril en deux façons, pressé de poire de terre et sa poire fruit confite à  
l'hibiscus, jus de venaison corsé

ou

Lieu jaune, pâte de sésame noir, chou pak-choï, crémeux de butternut  
et nuage de coquillage



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



Mousse tiède chocolat, crémeux à l'orange, sorbet kalamansi

ou

Tartare d'ananas à la bergamote, croustillant banane-passion, sorbet mangue

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL

## MENU « L'ESKELL GOURMAND »

69 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



St Jacques juste saisies, confit de poireaux, émulsion de vin jaune,  
tuile au corail



Daurade royale autour du cèpe et de la truffe dites de Bourgogne



Canard de chez Christian Pussacq laqué, crémeux de navets et miel de yuzu,  
bouillon de petits légumes à la citronnelle



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



Pré dessert du moment



Figue en multiples saveurs, biscuit amande sucrée, sorbet feuilles de figue

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL

## MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

98 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Coude de homard, crémeux de maïs, touches florales



Pinces de homard, fondant de poireau au vin jaune et son émulsion



Corps de homard aux saveurs de sous bois



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



Pré dessert du moment



Soufflé marron vanille aux éclats de châtaigne, glace marron rhum

# 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€ |
| Foie Gras et sa figue parfumée au vin chaud, Melba de pain vigneron                  | 22€                                |
| Encornet assorti au maïs en diverses textures, jeunes pousses et pétales de fleurs   | 25€                                |
| St Jacques juste saisies, confit de poireaux, émulsion de vin jaune, tuile au corail | 28€                                |
| Entrée du jour (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)                     | 17€                                |

### Les plats

|  |     |
|--|-----|
| Chevreuil en deux façons, pressé de poire de terre et sa poire fruit confite à l'hibiscus, jus de venaison corsé       | 45€ |
| Lieu jaune, pâte de sésame noir, chou pak-choï, crémeux de butternut et nuage de coquillage                            | 39€ |
| Daurade royale autour du cèpe et de la truffe dites de Bourgogne   | 55€ |
| Canard de chez Christian Pussacq laqué, crémeux de navets et miel de yuzu, bouillon de petits légumes à la citronnelle | 45€ |
| Sole meunière 600/800g, légumes de saison  | 57€ |
| Homard rôti décortiqué, sauce crustacé et légumes de saison  | 90€ |
| Plat du jour (poisson ou viande) (uniquement du lundi au jeudi, hors jours fériés)                                     | 20€ |

### Les desserts

|   |     |
|---|-----|
| Assiette de 5 fromages de la ferme fromagère accompagnée de ses fruits secs | 15€ |
| Mousse tiède chocolat, crémeux à l'orange, sorbet kalamansi                 | 17€ |
| Tartare d'ananas à la bergamote, croustillant banane-passion, sorbet mangue | 17€ |
| Figue en multiples saveurs, biscuit amande sucrée, sorbet feuilles de figue | 17€ |
| Soufflé marron vanille aux éclats de châtaigne, glace marron rhum           | 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

31 DECEMBRE

Soirée de la Saint Sylvestre

Pensez à réserver....



# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL

Votre restaurant l'Eskell sera fermé les 24 et 25 décembre 2021.

Nous vous proposons des menus concoctés par nos chefs à emporter pour les déguster chez vous.

Réservations avant le 20 décembre.

---

## **MENU DU 24 DECEMBRE**

55 Euros

Saumon confit, vierge de légumes exotiques, miel de yuzu

Foie gras et sa figue parfumée au vin chaud, melba de pain vigneron

Pintade farcie à la trufferade, marrons glacés au jus et ses petites pommes de terre grenaille, sauce suprême au vin jaune et foie gras

Bûche exotique version Baba

---

## **MENU DU 25 DECEMBRE**

55 Euros

Carpaccio de Saint Jacques aux saveurs exotiques, touche florale

Foie gras et sa figue parfumée au vin chaud, melba de pain vigneron

Bar cuit en basse température, petits légumes oubliés, sauce champagne aux coquillages

Bûche Mont-Blanc

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL

## MENU « SAINT SYLVESTRE »

170 Euros (Boissons non comprises)

### Apéritif

Foie gras laqué à la betterave, sablé noisette

Croque truffe

Makis de Homard

Boudin blanc aux langoustines



### Amuse-bouche

St Jacques Snackée et son caviar Oscière de corail,

Confit de poireau au vin jaune



Médaille de lièvre à la royale glacé au porto



Daurade royale et sa déclinaison de cèpes à la Truffe Mélanosporum



Le chevreuil en deux cuissons, coings confits aux épices d'hiver



L'assiette de "La Ferme Fromagère" et sa pomme aux noix



Mousse tiède chocolat, sorbet Kalamansi



Biscuit aux châtaignes et sa mousse marron vanille, textures de poire et glace  
vanille-truffe

# OUR RESTAURANT

# L'ESKELL

## « SIGNATURE » MENU

59 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Foie Gras and fig flavored with mulled wine, Melba of Vigneron bread

Or

Squid assorted with corn in various textures, young shoots  
and flower petals



Roe deer in two ways, pressed with ground pear and its candied fruit pear  
with hibiscus, strong venison juice

Or

Pollack, black sesame paste, pak choy cabbage, creamy butternut  
and cloud of seashell



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



Warm chocolate mousse, orange cream, kalamansi sorbet

Or

Pineapple tartare with bergamot, crispy banana and passion fruit,  
mango sorbet



# OUR RESTAURANT

# L'ESKELL

## «L'ESKELL GOURMAND» MENU

69 Euros (Beverages are not included)

### Current amuse bouche



St Jacques just seared, leek confit, yellow wine emulsion,  
coral tile



Royal sea bream around porcini mushrooms and so-called Burgundy truffles



Lacquered duck from Christian Pussacq, creamy turnip and yuzu honey,  
vegetable broth with lemongrass



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



### Pre dessert of the moment



Fig in multiple flavors, sweet almond cookie, fig leaf sorbet

# OUR RESTAURANT L'ESKELL

## « BLUE LOBSTER » MENU

98 Euros (Beverages are not included)

Current amuse bouche



Lobster elbow, creamy corn, floral touches



Lobster claws, leek fondant with yellow wine  
and its emulsion



Lobster body with flavors of undergrowth



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



Pre dessert of the moment



Vanilla and chestnut soufflé with chestnut pieces,  
rum and chestnut ice cream

# OUR RESTAURANT

# L'ESKELL

## THE MENU



### *The starters*

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Oysters n°2 from Percevault in Locmariaquer                                  | x6 : 14€ / x9 : 18,50€ / x12 : 24€ |
| Foie Gras and fig flavored with mulled wine, Melba of Vignerons bread        | 22€                                |
| Squid assorted with corn in various textures, young shoots and flower petals | 25€                                |
| St Jacques just seared, leek confit, yellow wine emulsion, coral tile        | 28€                                |
| Starter of the day (only from Monday to Thursday, excluding public holidays) | 17€                                |

### *Main courses*

|   |     |
|---|-----|
| Roe deer in two ways, pressed with ground pear and its candied fruit pear with hibiscus, strong venison juice | 45€ |
| Pollack, black sesame paste, pak choy cabbage, creamy butternut and cloud of seashell                         | 39€ |
| Royal sea bream around porcini mushrooms and so-called Burgundy truffles                                      | 55€ |
| Lacquered duck from Christian Pussacq, creamy turnip and yuzu honey, vegetable broth with lemongrass          | 45€ |
| Sole meunière 600/800g, seasonal vegetables   | 57€ |
| Roasted peeled lobster, shellfish sauce and seasonal vegetables   | 90€ |
| Main course of the day (only from Monday to Thursday, excluding public holidays)                              | 20€ |

### *The desserts*

|  |     |
|--|-----|
| Cheese platter from “la ferme fromagère” accompanied by dried fruits           | 15€ |
| Warm chocolate mousse, orange cream, kalamansi sorbet                          | 17€ |
| Pineapple tartare with bergamot, crispy banana and passion fruit, mango sorbet | 17€ |
| Fig in multiple flavors, sweet almond cookie, fig leaf sorbet                  | 17€ |
| Vanilla and chestnut soufflé with chestnut pieces, rum and chestnut ice cream  | 17€ |
| Dessert of the day (only from Monday to Thursday, excluding public holidays)   | 14€ |