

PETITES FAIMS

Cette carte est disponible à l'Eskell Bar de 12h à 23h ou en room-service en composant le 88 05 depuis votre chambre

This menu is available at Eskell Bar from 12 p.m. to 11 p.m. or in room service by calling 88 05

Terrine de volaille au foie gras maison 9 €

Homemade foie gras poultry terrine

Rillettes de poissons aux fines herbes maison 9 €

Homemade fish rillettes with herbs

Planche de charcuterie 18 €

Charcuterie board

Saucisson sec, jambon Bellota, jambon Serrano, rillettes de viandes aux fines herbes, cornichons

Saucisson sec, Bellota ham, Serrano ham, meat rillettes with herbs, pickles

Planche de fromages 18 €

Cheese board

Comté, Curé nantais, Ossau-Iraty, Pont-l'Évêque fromage de chèvre, salade, confiture de fruits rouges

Comté, Curé nantais, Ossau-Iraty, Pont-l'Évêque goat cheese, salad, red fruit jam

Planche végétarienne 18 €

Vegetarian board

Houmous et tapenade maison, gressins, tomate cerise, bâtonnets de légumes, crème ciboulette, poivrons farcis, pastèques

Homemade hummus and tapenade, breadsticks, cherry tomato, vegetable sticks, chive cream, stuffed peppers, watermelons

Planche de poissons 19 €

Fish Board

Rillettes de poissons, saumon gravlax, sardines de Quiberon

Fish rillettes, gravlax salmon, Quiberon sardines

Planche de foie gras 19 €

Foie gras board

Préparé par notre chef Alexandre Tête. Servi avec condiment

Prepared by our chef Alexandre Tête. Served with condiment

Prix nets - Service Compris

No Tax – Service included

Planche de charcuterie et de fromages

20 €

Charcuterie and cheese board

Sélection de charcuteries et de fromages

Selection of cold meats and cheeses

« Les huîtres de Bruno Percevault »

« Bruno Percevault's Oysters »

Ostréiculteur à Crac'h (Morbihan) *Oyster farmer in Crac'h (Morbihan)*

- 6 huîtres *oysters* N°2 13 €
- 9 huîtres *oysters* N°2 18 €
- 12 huîtres *oysters* N°2 24 €

LES BOCAUX/ THE JARS

Le Chef Alexandre Tête vous fait découvrir une savoureuse cuisine de terroir préparée et servie en bocaux de verre.

Cette carte est disponible à l'Eskell Bar de 12h à 23h ou en room-service en appelant le 88 05 de votre chambre

Discover a tasty local cuisine prepared and served in glass jars, with Chef Alexandre Tête. This card is available at Eskell Bar from 12 p.m. to 11 p.m. and also in room service by calling 88 05 from your room

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main or Main + Dessert

19 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

24 €

• Entrées/ Starter 9 €

Terrine de volaille et Foie gras, 90 gr
Rillettes de poissons aux fines herbes, citron confit, 90 gr
Maquereaux à l'escabèche aux agrumes
*Poultry terrine and Foie gras, 90 gr
Fish rillettes with herbs, candied lemon, 90 gr
Citrus escabeche mackerel*

• Plats/ Main course 15 €

Brandade de merlu au citron vert et coriandre
Mouclade et fondue de poireaux
Risotto crémeux de pétoncles
Soupe l'Eskell, croûtons, sauce rouille, gruyère
*Hake brandade with lime and coriander
Mouclade and leek fondue
Creamy Scallop Risotto
Eskell soup, croutons, rust sauce, Swiss cheese*

• Desserts de notre Chef pâtissier Vincent Pallier

Desserts by our Pastry Chef Vincent Pallier 10 €

Tiramisu à la fraise
Verrine tarte citron revisitée
*Strawberry Tiramisu
Lemon tart verrine revisited*

Prix nets - Service Compris
No Tax – Service included