

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL



## MENU « SIGNATURE »

59 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Foie gras aux saveurs d'été, prune et basilic, pain brioché maison

ou

Rouget grillé, composition de carottes, orange et gingembre, bisque de crustacés,  
copeaux de fenouil au naturel



Barbue rôtie, pommes de terre confites au beurre citronné et farcies aux  
bigorneaux, émulsion coriandre

ou

Entrecôte de bœuf AOP Maine Anjou, condiment charcutière,  
petits légumes de saison, jus corsé



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



Le chocolat café de la manufacture Cluizel et le whisky breton  
praliné noisette café

ou

Pêche parfumée à l'estragon du Mexique, meringue à la poudre d'algues,  
sorbet pomme verte iodé

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL



## MENU « L'ESKELL GOURMAND »

69 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Fraicheur de tourteau et sa fine gelée, risotto glacé de blé noir, touche florale



Turbot, fleurs de courgettes garnies ratatouille et girolles sautées, émulsion champagne



Ris de veau rôti, couronne de zita a la trufferade et céleris, jus réduit



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



Pré dessert du moment



Rencontre de la fraise, du cassis et de la pistache

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL



## MENU « AUTOUR D'UN HOMARD BLEU »

89 Euros (Boissons non comprises)

Amuse-bouche du moment



Coude de homard, graines de blé noir condimentées, tuile corail



Pinces de homard, pickles de carottes rouges et son crémeux au gingembre, sauce homardine



Corps de homard, fleur de courgette, pommes de terre fondantes farcies au beurre de coriandre et bigorneaux, émulsion champagne



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



Pré dessert du moment



Baba au safran et épices douces, caramel de fruits rouges, sorbet fraise mélisse

# NOTRE RESTAURANT

# L'ESKELL



## LA CARTE



### Les entrées

Foie gras de canard aux saveurs d'été, prune et basilic, pain brioché maison	20€
Rouget grillé, composition de carottes, orange et gingembre, bisque de crustacés, copeaux de fenouil	25€
Fraîcheur de tourteau et sa fine gelée, risotto glacé de blé noir, touche florale	28€
Entrée du jour	15€

### Les plats

Barbue rôtie, pommes de terre confites au beurre citronné farcies aux bigorneaux, émulsion coriandre	39€
Entrecôte de bœuf AOP Maine Anjou, condiment charcutière, petits légumes de saison, jus corsé	36€
Turbot, fleurs de courgette garnies, ratatouille et girolles sautées, émulsion champagne	47€
Ris de veau rôti, couronne de zita à la trufferade et céleris, jus réduit	45€
Sole meunière 600/800g, légumes de saison	56€
Homard rôti décortiqué, sauce crustacé et légumes de saison	75€
Plat du jour (poisson ou viande)	19€

### Les desserts

Assiette de 5 fromages de la ferme fromagère accompagnée de ses fruits secs	15€
Le chocolat café de la manufacture Cluizel et le whisky breton praliné noisette café	14€
Pêche parfumée à l'estragon du Mexique, meringue à la poudre d'algue, sorbet pomme verte iodé	14€
Rencontre de la fraise, du cassis et de la pistache	16€
Baba au safran et épices douces, caramel de fruits rouges, sorbet fraise mélisse	16€
Dessert du jour	12€