

LE GOYEN

Hôtel****Restaurant

Audierne



« Restaurant de Qualité »
Reconnu par le Collège Culinaire de France



L'Assiette, la nouvelle distinction du Guide Michelin qui récompense « la qualité des produits et la compétence de notre Brigade de Cuisine.

Toute l'équipe du Goyen est heureuse de vous accueillir dans notre
Restaurant Le Goyen à Audierne

Obtention du Titre Maître Restaurateur le 28 septembre 2015.

Le Maître Restaurateur s'engage principalement à réaliser une cuisine faite maison pour laquelle le Chef travaille sur place avec des produits frais.

Il fait appel aux producteurs locaux et utilise des produits de saison et du terroir.

Audierne en Cap Sizun
Centre ou bout du monde, c'est selon
Embarquement pour l'île de Sein,
Ville-port, nichée dans l'immensité de la baie,
Le chemin de la pointe du Raz bien sûr :
Audierne c'est tout cela mais aussi bien autre chose.
Ici l'air est plus vif,
L'œil doit se faire aux infinies nuances du bleu de la mer et du ciel,
L'exceptionnel est palpable.
Et vous voilà ici, hasard ou choix,
Pris dans nos filets
Ceux du goût, du partage.
Oubliez tout et laissez-vous tenter, guider.
Votre choix vous emmène vers le meilleur
Et nous en sommes les artisans.
J. Guillemin, Ami épicurien



Menu « Le Mareyeur » à 26 €*

Du Lundi au Samedi midi (Hors jours fériés)

Entrée du jour

Ou

De notre côte à notre fumoir :
Le poisson fumé du moment

☪☪

Le Plat du jour

☪☪

Le Dessert du jour

Ou

Ardoise de fromages de nos régions (3 fromages)

Menu « Le Côtier » Assiette de Fruits de Mer et Dessert à 28 €*

Du Lundi au Samedi midi (Hors jours fériés)

Assiette de Fruits de Mer

☪☪

Ardoise de fromages de nos régions (3 fromages)

Ou

Le Dessert du jour

**Vous pouvez vous laisser séduire par une formule « Boissons comprises » à 36€ qui comprend 1/2 Eau minérale plate ou pétillante, un verre de vin de la sélection du Sommelier*



Menu Enfant à 14 €

Poisson mariné « Maison »

Ou

Maraîchère aux légumes de saison

Ou

Melon et Jambon cru

☪☪

Blanc de volaille

Et ses pommes de terre sautées

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

☪☪

Coupe de glaces ou Sorbets (2 boules)

Ou

Le Dessert « Surprise » du Chef pâtissier

Ou

Salade de Fruits frais

Menu « Première Rencontre »

2 Temps salés et 1 Temps sucré à 38€

2 Temps salés ou 1 Temps salé et 1 Temps sucré à 34€

Lieu Jaune de ligne mariné à l'huile d'olive et yuzu, fenouil

🍷

Le retour de pêche (Lotte, Dorade de ligne, Cabillaud, etc.)

Rôtie dans un beurre noisette, artichaut Barigoule, tomates et olives

🍷

L'Ardoise des Fromages de notre région (5 pièces)

Ou

L'Ananas

Carpaccio aux épices, tartelette ananas rôti,

Sphérisation ananas-badiane et son sorbet

Forfait boissons en Accords Vins et Mets à 19 € par personne: 3 verres de vin et ½ Eau minérale

À Partager à l'apéro...ou pas !

Huîtres creuses N° 3 de l'Île de Sein, Marie Robert

Huîtres affinées pendant au moins un mois sur l'Île de Sein, leur permettant d'avoir une qualité organoleptique particulière et spécifique à la zone : fine et très iodée

6 Pièces : 12 €

12 Pièces : 24 €

Huîtres de l'Île Tudy, creuses de Bretagne N° 3

6 Pièces : 12 €

12 Pièces : 24 €

Les Bulots

Condiments et Pain frotté à l'ail

14 €

Assiette de Langoustines « les Demoiselles du Guilvinec » 350 gr

22 €

Duo d'Huîtres et Langoustines

28 €

Côté Fruits de Mer

Le Plateau de Fruits de Mer

45 €

1 tourteau ou 1 araignée selon la saison, 200 gr de langoustines, 6 huîtres creuses (3 de l'Île Tudy, 3 de l'Île de Sein), bulots, bigorneaux, crevettes roses

Le Plateau de Fruits de Mer Royal

45 €/pers + 13 € les 100 gr de homard

Plateau de Fruits de Mer + ½ Homard par personne (pour 2 personnes minimum)

La Carte

Les Entrées

Le Lieu Jaune de ligne <i>Mariné à l'huile d'olive et yuzu, fenouil</i>	21 €
Le Foie Gras de Canard de Lanvau (56) <i>Crumble thym-citron et fraises de Plougastel</i>	23 €
Le Tourteau <i>Galette de blé noir, guacamole et sorbet balsamique</i>	24 €

Les Plats

Le Poisson Noble « Saint-Pierre, Turbot, Barbue, Sole, Daurade Royale » <i>Poêlé, petits-pois, girolles et émulsion verveine</i>	28 €
Le Retour de pêche « Lotte, Cabillaud, Lieu de ligne, Daurade » <i>Rôti dans un beurre noisette, artichaut en barigoule, tomates et olives</i>	24 €
Le Veau <i>Cuit au sautoir, façon grenobloise, asperges vertes</i>	24 €
Le Homard Bleu pièce de 500 gr <i>Cuisiné selon l'inspiration du Chef</i> <i>Ou</i> <i>Accompagné de sa sauce homardine et pommes de terre grenailles</i>	58 €
La Suggestion du moment Ou la Surprise de la mer ...	

Les Fromages

Le Plateau de Fromages affinés et ses condiments	14 €
L'Ardoise de fromages de notre région (5 fromages) Les chèvres du Menez- Hom et les fromages de la Laiterie de Kerguillet	9 €

Les Desserts (à choisir en début de repas) 14 €

L'Ananas, Carpaccio aux épices, Tartelette ananas rôti, sphérification ananas-badiane et son sorbet.	
Le chocolat « Abinao » noir intense, Ganache au Baileys, chocolat Abinao fumé au bois de Jack Daniel's, sorbet menthe chocolat	
La Fraise, Biscuit moelleux thé matcha, crémeux de combava à la vanille, meringue citron et sorbet pamplemousse	
Promenade autour de Menton... Mousse citron jaune, sablé breton, confit de citron vert, crumble chocolat blanc et sorbet citron-anis	
L'assiette de fruits frais tout simplement	

Menu « Confiance » à 47 €

Menu à 55 € avec l'ardoise des Fromages de notre région (5 choix)

Le Foie Gras de Canard confit de Lanvau (56),
Crumble thym-citron, fraises de Plougastel

Ou

Le Tourteau,
Galette de blé noir, guacamole et sorbet balsamique

☪

Le Poisson noble poêlé « St-Pierre, Turbot, Barbue, Sole, Daurade Royale »

Petits pois, girolles, émulsion verveine

Ou

Le Veau,
Cuit au sautoir, façon grenobloise, asperges vertes

☪

Promenade autour de Menton

*Mousse citron jaune, sablé breton, confit de citron vert,
Crumble chocolat blanc et sorbet citron-anis*

Ou

La Fraise,
*Biscuit moelleux thé matcha, crémeux de combawa à la vanille,
Meringue citron et sorbet pamplemousse*



Menu « Goyen » à 76€

Le Foie Gras de Canard confit de Lanvau (56)
Crumble thym-citron, fraises de Plougastel

Ou

Le Tourteau
Galette de blé noir, guacamole et sorbet balsamique

☪

Le Poisson noble poêlé « St-Pierre, Turbot, Barbue, Sole, Daurade Royale »

Petits pois, girolles, émulsion verveine

☪

Le Veau,
Cuit au sautoir, façon grenobloise, Asperges Vertes

☪

Plateau de Fromages affinés et ses condiments

☪

Dessert au choix à la carte

Forfait boissons en Accords Vins et Mets à 19 € par personne: 3 verres de vin et 1/2 eau minérale

Menu « Homard » à 83€
Sur la base d'un homard de 500 gr par personne

En 1^{er} Service, la demi -queue
Guacamole, galette de blé noir et sorbet balsamique
🍷

En 2^{ème} Service, la pince
Petits - pois et girolles, émulsion verveine
🍷

Le demi- homard rôti,
Artichaut en barigoule, tomates et olives
🍷

Plateau de Fromages affinés et ses condiments
🍷

Dessert au choix à la carte

Nous vous suggérons d'accompagner ce beau menu avec un Champagne à 90 €, au choix :

- *Une Bouteille de Champagne Taittinger Prestige*
- *Une Bouteille Moët et Chandon Impérial*



Pour votre attention et santé

Pour nos clients allergiques au gluten, sur simple indication au Maître d'Hôtel, nous pouvons vous proposer :

- *Du Pain sans gluten*
- *Des plats légèrement modifiés pour respecter vos contraintes*

Allergènes :

Nous mettons à votre disposition un document indiquant les allergènes contenus dans les plats de notre carte de restaurant. Pour les produits et plat du jour, n'hésitez pas à nous interroger avant notre commande.

Décret N°2015-447

Sans eux rien ne serait possible, ce sont nos fournisseurs, nos partenaires et souvent nos amis...

En cohérence avec notre démarche responsable, nos engagements qualité et notre titre de Maître-Restaurateur, nous favorisons les achats de proximité pour participer à la réduction de l'empreinte carbone par l'utilisation de produits frais et l'instauration de partenariats durables avec des fournisseurs engagés dans une démarche qualitative et respectueuse de l'environnement, tout en souhaitant dynamiser l'emploi local.

Ensemble, nous partageons la même passion pour les beaux produits et il n'y aurait pas de belle cuisine sans de beaux produits :

- *Ronan Cariou pour les huitres de l'île Tudy.
- *Stan et Marie Robert pour les coquillages et huitres de Sein
- *La Laiterie de Kerguillet à Plouay pour son beurre, ses fromages et yaourts
- *La Cotriade (Marc) pour les langoustines journalières du Guilvinec, bulots, bigorneaux...
- *Les fromages fermiers de la tomme du Nevet à Plogonnec.
- *Terre et plume au Faou pour les volailles, caneton croisé.
- *La boulangerie Bourdon et Louarn d'Audierne.
- *La Brûlerie du Goyen (Café Savina) pour le café expresso et petit-déjeuner.
- *La biscuiterie de la Pointe du Raz.
- *Les Viviers d'Audierne pour leurs homards et les poissons en provenance de différentes criées.
- *Yves Prunel, patron- pêcheur de l'Hermine, pour ses dorades et autres belles pêches.
- *Les glaces de la Ferme de Pendreo

Mais également d'autres fournisseurs au gré des saisons et de l'élaboration de nos cartes.

Nous mettons également à l'honneur l'artisanat local avec:

- *Monsieur Paul Moal, peintre et céramiste
- *Monsieur Jean-Claude Monot pour ses toiles et tableaux
- *La Verrerie de Locronan pour les vases et décorations de table
- *Monsieur Thierry Coupelant du CAP 6-1
- *Monsieur Ronan Follic pour ses cartes postales et ses photos