

LE GOYEN

Hôtel****Restaurant

Audierne



« **Qualitäts-Restaurant** »
Qualitätssiegel des Kulinarischen Kollegs Frankreichs



Der Teller: dieses neue Gütesiegel von Michelin ist eine Auszeichnung für besonders hochwertige Produkte und die Kompetenz unserer Küchenbrigade.

Das gesamte Goyen-Team freut sich, Sie als Gast in unserem Restaurant Le Goyen in Audierne begrüßen zu dürfen.

Auszeichnung mit dem Qualitätssiegel „Maître Restaurateur“ am 28. September 2015

**Der « Maître Restaurateur » verpflichtet sich v. a. dazu, dem Gast eine « hausgemachte Küche » zu garantieren.
Der Küchenchef arbeitet vor Ort mit frischen Produkten.**

Er kauft bei regionalen Herstellern ein und verwendet Zutaten je nach Jahreszeit und Region.



Menü « Le Mareyeur (Der Fischgroßhändler)» 26 €*

Zu Mittag von Montag bis Samstag (außer an Feiertagen)

Tages-Vorspeise

Oder

Frisch von unserer Küste und geräuchert in unserer Räucherammer:
Aktueller Räucherfisch

☞

Tagesgericht

☞

Tages-Dessert

Oder

Käseteller mit 3 Käsesorten aus unserer Region

Menü « Le Côtier (Der Küstenfischer) » Teller mit Meeresfrüchten und Dessert 28 €*

Zu Mittag von Montag bis Samstag (außer an Feiertagen)

Teller mit Meeresfrüchten

☞

Käseteller mit 3 Käsesorten aus unserer Region

Oder

Tages-Dessert

**Probieren Sie die Option « Menü inklusive Getränke » zu 36€ mit 1/2l Mineralwasser (still oder kohlendioxidhaltig) und einem Glas Wein nach Wahl des Sommeliers*



Kinder-Menü 14 €

Marinierter Fisch « nach Art des Hauses »

Oder

Gemüse nach Jahreszeit

Oder

Honigmelone mit Rohschinken

☞

Hähnchenfilet

mit Bratkartoffeln

Oder

Fischfilet mit Gemüse nach Jahreszeit

☞

Eis- oder Sorbet-Becher (2 Kugeln)

Oder

Überraschungs-Dessert des Chefkonditors

Oder

Obstsalat aus frischen Früchten

Menü « Das erste Mal »

2 salzige Gänge und 1 süßer Gang 38€

2 salzige Gänge oder 1 salziger Gang und 1 süßer Gang 34€

Geangelter Pollack, mariniert in Olivenöl mit Yuzu, und Fenchel

🍷

„Hafenrückkehr der Fischer“ (Seeteufel, geangelte Meerbrasse, Kabeljau, usw.)

Angebraten mit etwas Butter, Artischocke gegart in Gemüse-„Barigoule“-Jus, Tomaten und Oliven

🍷

Käseteller mit 5 Käsesorten aus unserer Region

Oder

Ananas

Carpaccio mit Gewürzen, kleine Tarte mit gebratener Ananas,

Ananas-Sternanis-Kugel mit Sorbet

Getränkeangebot mit passenden Weinen je nach Speisenauswahl 19 € pro Person:

3 Gläser Wein und 1/2l Mineralwasser

Zum Aperitif: Teilen Sie am Tisch... oder nicht!

Felsenaustern N° 3 von der Insel Ile de Sein, Marie Robert

Die Felsenaustern wurden mindestens einen Monat auf der Insel Sein verfeinert. So erhalten Sie ihren besonderen Geschmack, der für die Region so typisch ist: erlesen mit einem starken Meeresgeschmack

6 Stück: 12 €

12 Stück: 24 €

Felsenaustern N° 3 aus Ile Tudy

6 Stück: 12 €

12 Stück: 24 €

Wellhornschnellen

Würzbeilagen und mit Knoblauch eingeriebenes Brot

14 €

Teller mit Kaisergranat « Demoiselles du Guilvinec » 350 g

22 €

Duo Austern und Kaisergranat

28 €

Meeresfrüchte

Meeresfrüchte-Platte

45 €

1 Taschenkrebs oder eine Seespinne je nach Jahreszeit, 200g Kaisergranat, Felsenaustern (3 Ile Tudy, 3 Ile de Sein), Wellhornschnellen, Strandschnellen, Riesengarnelen

Meeresfrüchte-Platte Royal

45 €/Pers + 13 € pro 100g Hummer

Meeresfrüchteplatte + 1/2 Hummer pro Person (für mindestens 2 Personen)

Speisekarte

Vorspeisen

Geangelter Pollack, <i>mariniert in Olivenöl mit Yuzu, und Fenchel</i>	21 €
Entenstopfleber aus Lanvau (Département Morbihan, Bretagne) <i>Zitronenthymian-Streusel mit Erdbeeren aus Plougastel</i>	23 €
Taschenkrebs <i>Salzige Buchweizen-Crêpe, Guacamole und Balsamico-Sorbet</i>	24 €

Hauptspeisen

Edler Fisch vom Tage « Sankt-Peter, Steinbutt, Glattbutt, Seezunge, Goldbrasse » <i>Aus der Pfanne, Risotto « Aquarello », Erbsen und Pfifferlinge, Eisenkraut-Emulsion</i>	28 €
„Hafentrückkehr der Fischer“ mit « Seeteufel, Kabeljau, geangelter Pollack, Meerbrasse » <i>Angebraten mit etwas Butter, Artischocke gegart in Gemüse-„Barigoule“-Jus, Tomaten und Oliven</i>	24 €
Kalbfleisch <i>Gebraten in der Schwenkkasserolle Grenobler Art mit grünem Spargel</i>	24 €
Blauer Hummer 500g-Stück <i>Zubereitet je nach Inspiration des Chefkochs</i> <i>Oder</i> <i>Mit Hummersauce « Homardine » und Grenailles-Kartoffeln</i>	58 €
Angebot des Tages oder Überraschungsgericht aus dem Meer ...	

Käse

Platte mit ausgereiftem Käse und Würzbeilagen	14 €
Käseteller mit 5 Käsesorten aus unserer Region <i>Ziegenkäse vom Menez- Hom und Käse vom Milchhof Laiterie de Kerguillet</i>	9 €

Desserts (Bitte gleich bei Beginn des Essens bestellen)

Ananas, <i>Carpaccio mit Gewürzen, kleine Tarte mit gebratener Ananas, Ananas-Sternanis-Kugel mit Sorbet</i>	14 €
<i>Extra-Zartbitterschokolade « Abinao », Ganache mit Baileys, Abinao-Räucherschokolade geräuchert mit Jack Daniel's-Holz, Sorbet Minze und Schokolade</i>	
<i>Erdbeeren, Feines Gebäck mit Matcha-Grüntee, Kaffernlimetten-Vanille-Crèmeux, Zitronenbaiser mit Grapefruitsorbet</i>	
<i>Südfranzösischer Spaziergang bei Menton...: Mousse mit gelber Zitrone, bretonisches Mürbegebäck, kandierte Limetten, weiße Schokoladenstreusel und Zitronen-Anis-Sorbet</i>	
<i>Teller mit frischen Früchten auf einfache Art</i>	

Menü « Blinder Vertrauen » 47 €

Menü 55 € mit einem Käseteller mit 5 Käsesorten aus unserer Region

Entenstopfleber-Confit aus Lanvau, Département Morbihan, Bretagne
Zitronenthymian-Streusel und Erdbeeren aus Plougastel

Oder

Taschenkrebs,

Salzige Buchweizen-Crêpe, Guacamole und Balsamico-Sorbet

oder

Edler Fisch aus der Pfanne

Risotto « Aquarello », Erbsen und Pfifferlinge, Eisenkraut-Emulsion

Oder

Kalbfleisch,

Gebraten in der Schwenkkasserolle Grenobler Art mit grünem Spargel

oder

Südfranzösischer Spaziergang bei Menton

Mousse mit gelber Zitrone, bretonisches Mürbegebäck, kandierte Limetten,
weiße Schokoladenstreusel und Zitronen-Anis-Sorbet

Oder

Erdbeeren,

Feines Gebäck mit Matcha-Grüntee, Kaffernlimetten-Vanille-Crèmeux,
Zitronenbaiser mit Grapefruitsorbet



Menü « Goyen » 76€

Entenstopfleber-Confit aus Lanvau, Département Morbihan, Bretagne
Zitronenthymian-Streusel und Erdbeeren aus Plougastel

Oder

Taschenkrebs

Salzige Buchweizen-Crêpe, Guacamole und Balsamico-Sorbet

oder

„Hafenrückkehr der Fischer“ mit « Seeteufel, Kabeljau, geangelter Pollack, Meerbrasse »

Angebraten mit etwas Butter, Artischocke gegart in Gemüse-„Barigoule“-Jus, Tomaten und Oliven

oder

Kalbfleisch,

Gebraten in der Schwenkkasserolle Grenobler Art mit grünem Spargel

oder

Platte mit ausgereiftem Käse und Würzbeilagen

oder

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte

Getränkeangebot mit passenden Weinen je nach Speisenauswahl 19 € pro Person:

3 Gläser Wein und 1/2l Mineralwasser

« Hummer » - Menü 83€
Mit einem Hummer à 500g pro Person

1. Gang: Hummerschwanz
Guacamole, Salzige Buchweizen-Crêpe und Balsamico-Sorbet
🍴

2. Gang: Zangen
Risotto « Aquarello », Erbsen und Pfifferlinge, Eisenkraut-Emulsion
🍴

Halber Hummer, gebraten,
Artischocke gegart in Gemüse-„Barigoule“-Jus, Tomaten und Oliven
🍴

Platte mit ausgereiftem Käse und Würzbeilagen
🍴

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte

Zu diesem schönen Menü sollten Sie Champagner trinken: 90 €, nach Wahl:
- 1 Flasche Champagner Taittinger Prestige
- 1 Flasche Moët et Chandon Impérial



Gesundheitsinformationen für unsere Gäste

Für unsere Gäste mit Gluten-Allergien: informieren Sie einfach den Maître d'Hôtel, wir halten für Sie bereit:

- Glutenfreies Brot
- Leicht abgeänderte Gerichte, die Ihren Notwendigkeiten entsprechen

Allergene:

Wir stellen Ihnen ein Dokument zur Verfügung, in dem die Allergene in den Speisen auf der Speisekarte ersichtlich sind. Zu den Allergenen in den Zutaten des Tagesgerichtes können Sie uns gerne vor Ihrer Bestellung befragen.

Erlass N° 2015-447

Ohne sie wäre das alles gar nicht möglich: unsere Lieferanten, unsere Partner und oft unsere Freunde...

Wir wollen in unserem Umkreis nachhaltig und vernünftig agieren, im Einklang mit unserem Engagement für hochwertige Produkte, zu dem auch unser Titel „Maitre-Restaurateur“ gehört. Deshalb privilegieren wir den Einkauf unserer Produkte im lokalen Bereich und beteiligen uns an der Verbesserung der CO2-Bilanz, indem wir frische Produkte verarbeiten und eine nachhaltige Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten aufbauen und pflegen. Diese Partner-Lieferanten gehen selbst einen umweltfreundlichen, nachhaltigen Weg, und unser gemeinsames Ziel ist es, die lokalen Arbeitsplätze zu fördern.

Wir teilen dieselbe Leidenschaft für gute und schöne Produkte. Ohne hochwertige Zutaten gäbe es auch keine wirklich gute Küche:

*Ronan Cariou: die Austern aus Ile Tudy

*Stan und Marie Robert: die Muscheln und Austern von der Insel Sein

*Milchhof Laiterie de Kerguillet in Plouay: Butter, Käse und Joghurt

*La Cotriade (Marc): der täglich gelieferte Kaisergranat aus Le Guilvinec, Wellhornschnellen, Strandschnellen...

*Tomme du Nevet in Plogonnec: Käse vom Bauernhof

*Terre et Plume in Le Faou: Geflügel, gekreuztes Entchen

*Bäckereien Bourdon und Louarn in Audierne

*La Brûlerie du Goyen (Café Savina): Espresso-Kaffee und Frühstückskaffee

*Biscuiterie de la Pointe du Raz

*Hummerbecken Viviers d'Audierne: Hummer und Fisch aus verschiedenen Auktionshallen

*Yves Prunel, Eigentümer des Fischerboots L'Hermine: Meerbrassen und andere schöne Fänge

*Bauernhof Ferme de Pendreo: Eis

Und noch weitere Lieferanten, je nach Jahreszeit und Speisekarte

Regionales Kunsthandwerk:

*Monsieur Paul Moal, Maler und Keramiker

*Monsieur Jean-Claude Monot, Gemälde

*Verrerie de Locronan: Vasen und Tischdekoration

*Monsieur Thierry Coupelant von CAP 6-1

*Monsieur Ronan Follic, Postkarten und Fotos