



« **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.

Audierne im Cap Sizun ist zugleich Nabel der Welt und Ort, an dem das Land einfach aufhört.
Abfahrt zur Insel Sein, eine Hafenstadt in einer riesigen Bucht auf dem Weg zur Pointe du Raz:
Das alles ist Audierne – und noch viel mehr.
Hier ist die Luft frischer und klarer,
Das Auge muss sich an die unendlichen Blauschattierungen von Himmel und Meer erst gewöhnen,
Das Außergewöhnliche ist deutlich spürbar.
Nun sind Sie hier, ob zufällig oder nicht, gefangen in unserem Netz von Essgenuss und Freude am Teilen.
Lassen Sie sich treiben, vergessen Sie den Alltag und lassen sich vertrauensvoll leiten.
Ihre Wahl trifft auf das Beste vom Besten, hergerichtet von uns für Sie als Gast.
J. Guillemin, Epikureer und Freund



Sehr geehrte Kunden,

*Täglich sorgen wir dafür, dass Ihnen nur die besten Produkte zum besten Preis serviert werden. Heute müssen wir den
Preisanstieg bei gewissen Rohwaren berücksichtigen, insbesondere von Butter, Eiern und Schokolade...
Ferner sind wir dazu verpflichtet, die Arbeitsgesetzgebung bezüglich der Anwesenheit unserer Mitarbeiter in unserem
Betrieb zu achten.*

*Eine allgemeine Preiserhöhung möchten wir vermeiden und begrenzen deshalb einen Aufschlag von 15 % auf Ihre
Rechnung bei einem Verlassen unseres Betriebes nach 15 H beim Mittagessen und nach 23 H 30 beim Abendessen.*

Wir bedanken uns im Voraus für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen ein unvergessliches Gourmet-Erlebnis im Goyen.

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 ½l 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 »

3 Gänge (Vorspeise / Hauptgericht / Dessert) 38€

2 Gänge (Vorspeise / Hauptgericht oder Hauptgericht / Dessert) 34€

Langsam gegarter Lachs mit Gurken-Jus und Gin Tonic

Würzbeilagen Gurken, Dill und Limetten

🍷

Hafenrückkehr der Fischer von unseren Küsten,

Hokkaido-Kürbiscrème und Champignon-Kroketten « Cromesquis »

🍷

Käseteller mit 5 Käsesorten aus unserer Region

Oder

Boogie Pear

Karamell-Blätterteig, gebratene Birne, Birnen-Ingwer-Creme und Gelee

Tuile-Gebäck mit weißer Schokolade und Birnen-Sorbet mit kandierten Stückchen

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 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 Meeresschmack.

6 Stück: 12 €

12 Stück: 24 €

Felsenaustern N° 3 aus Île Tudy, Creuses de Bretagne

6 Stück: 12 €

12 Stück: 24 €

Wellhornschnecken

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 Seespinnje je nach Jahreszeit, 200g Kaisergranat, 6 Felsenaustern (3 aus Île Tudy, 3 von der Île de Sein), Wellhornschnecken, Strandschnecken, Riesengarnelen

Meeresfrüchte-Platte Royal

45 €/Pers + 13 € pro 100g Hummer

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

Vorspeisen

Langsam gegarter Lachs mit Gurken-Jus und Gin Tonic <i>Würzbeilagen Gurken, Dill und Limetten</i>	20 €
Entenstopfleber aus Lanvau (Département Morbihan, Bretagne) <i>Bratapfel Granny Smith und Walnussgebäck</i>	23 €
Jakobsmuscheln mit Knollensellerie <i>Algensalat, Zitrone-Nori-Vinaigrette</i>	24 €
Kaisergranat Véronique <i>Abgebraten mit trockenem Wermut, lauwarmer Mayonnaise mit Kaisergranat-Jus</i>	22 €

Hauptspeisen

Edler Fisch vom Tage <i>Butternut-Kürbis-Püree, Delicatessen-Kartoffeln, Jus court mit Algen und Muscheln</i>	28 €
„Hafenrückkehr der Fischer“ <i>Hokkaido-Kürbiscrème, Champignon-Kroketten « Cromesquis » und Weinsudemulsion Marinière</i>	24 €
Blauer Hummer 500g-Stück <i>Zubereitet je nach Inspiration des Chefkochs Oder Mit Hummersauce „Homardine“ und Grenailles-Kartoffeln</i>	58 €
Perlhuhn gefüllt mit Stopfleber <i>Junges Gemüse, gegrillter Steinpilz mit Haselnüssen und Thymianfond</i>	24 €
Geschmortes Kalbsbries <i>Chicorée-Tarte „Tatin“ und gebratene Feigen</i>	28 €
Angebot des Tages « Land oder Meer » je nach Marktangebot oder Fang ... <i>Unser Oberkellner informiert Sie gerne</i>	

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 €

<u>Desserts</u> (Bitte gleich bei Beginn des Essens bestellen)	14 €
--	------

Boogie-Pear, <i>Karamell-Blätterteig, gebratene Birne, Birnen-Ingwer-Creme und Gelee Tuile-Gebäck mit weißer Schokolade und Birnen-Sorbet mit kandierten Stückchen</i>	
Apfel-Dessert mit Sauternes-Wein-Gelee <i>Granny-Smith-Apple, Biskuitkuchen, Apfel-Espuma, Sauternes-Wein-Gelee, Apfelsorbet und Apfelemulsion</i>	
Mogador <i>Biskuit-Pudding, Himbeergelee und -creme, Schoko-Tanariva-Mousse, Schokolade-Erdbeer-Knusperstückchen, Himbeer-Limetten-Sorbet</i>	
Zarte Versuchung Mandel-Karamell <i>Creme-Kuchen mit Mandeln, Knusper-Praliné, Schwarze-Johannisbeer-Creme, Karamell-Sauce aus Karamell mit salziger Butter, Tuile-Gebäckstückchen, Bittermandeleis mit cremigem Kern</i>	

Menü « Blinderes Vertrauen » 47 €

Option Menü 55 €: zusätzlicher Käseteller mit 5 Käsesorten aus unserer Region

Entenstopfleber aus Lanvau (Département Morbihan, Bretagne)
Bratapfel Granny Smith und Walnussgebäck

Oder

Jakobsmuscheln mit Knollensellerie
Algensalat, Zitrone-Nori-Vinaigrette

☼☼

Edler Fisch vom Tage

Butternut-Kürbis-Püree, Delicatesse-Kartoffeln, Jus court mit Algen und Muscheln

Oder

Perlhuhn gefüllt mit Stopfleber
Junges Gemüse, gegrillter Steinpilz mit Haselnüssen und Thymianfond

☼☼

Mogador

*Biskuit-Pudding, Himbeergelee und -creme, Schoko-Tanariva-Mousse,
Schokolade-Erdbeer-Knusperstückchen, Himbeer-Limetten-Sorbet*

Oder

Zarte Versuchung Mandel-Karamell
*Creme-Kuchen mit Mandeln, Knusper-Praliné, Schwarze-Johannisbeer-Creme, Karamell-Sauce,
aus Karamell mit salziger Butter, Tuile-Gebäckstückchen, Bittermandeleis mit cremigem Kern*

☼☼☼☼☼

Menü « Goyen » 76€

Entenstopfleber aus Lanvau (Département Morbihan, Bretagne)
Bratapfel Granny Smith und Walnussgebäck

Oder

Jakobsmuscheln mit Knollensellerie
Algensalat, Zitrone-Nori-Vinaigrette

☼☼

Edler Fisch vom Tage

Butternut-Kürbis-Püree, Delicatesse-Kartoffeln, Jus court mit Algen und Muscheln

☼☼

Perlhuhn gefüllt mit Stopfleber
Junges Gemüse, gegrillter Steinpilz mit Haselnüssen und Thymianfond

☼☼

Platte mit ausgereiftem Käse und Würzbeilagen

☼☼

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte

Getränkeangebot mit passenden Weinen je nach Speisenauswahl

Für 2 Personen: 1/2 Flasche Weißwein, 1/2 Flasche Rotwein und 1/2 Mineralwasser

A 21 € par Person

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

1. Gang: halber Hummerschwanz
Abgebraten mit trockenem Wermut, lauwarmer Mayonnaise mit Kaisergranat-Jus

🍷

2. Gang: Zangen
Butternut-Kürbis-Püree, Delicatesse-Kartoffeln und Muscheln

🍷

Halber Hummer, gebraten,
Junges Gemüse, gegrillter Steinpilz und Thymianfond

🍷

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.

Erlas 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, Wellhornschnecken, Strandschnecken...

*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