



Le Menu Tentation

En 3 services à 39 €

La Carte

Les Coquillages 18 €
En bouillon de mer et parfums de légumes

Le Lieu Jaune 21 €
Cuit en basse température puis rôti au beurre d'algues,
Endives braisées et piment de piquillo

La Poire 14 €
Concentré de poire, crème cerfeuil racine sorbet yaourt

Le Menu Enfant

Menu à 14 €

Poisson mariné ou Jambon fumé

Blanc de volaille, palets de pomme rissolés

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe fraîcheur (2 boules) ou Dessert surprise



L'instant

En 4 services 51€

Plaisir

En 5 services 63€

Gourmand

En 7 services 83€

La Carte

Pour les Menus Instant et Plaisir, le choix d'un dessert est obligatoire

Les Langoustines

En cannelloni de Mangue au sel caribéen, condiments iodés et combawa

21€

Le Foie Gras

Poire & miel, croustillant de tapioca et notes d'agrumes

23€

Le Poisson

Rôti au beurre de kari gosse, carottes et réglisse

26€

Le Cochon

Autour de l'oignon et topinambour, jus corsé, shimejis et dentelles de pain

21€

Le Fromage de nos régions

Ou

Le chariot de Fromages (+ 6 €)

8€

14€

La Pomme

Mousse aux notes de Pink lady et éclats de nougatine, cœur framboise et biscuit sablé

14€

Le Chocolat Tanariva de Madagascar « Caramel lait »

Dentelles de chocolat, crémeux chocolat au lait, déclinaison d'orange

14€



Côté Fruits de Mer

*Le Homard : Homard de 500g rôti en coque, légumes de saison & sauce Homardine
--€ les 100g de homard*

*Huîtres de l'Île de Sein : Huîtres affinées pendant 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 : 13€ 12 pièces : 26€*

*Assiette de Langoustines : Les « Demoiselles du Guilvinec » 350g
26€*

*Le Plateau de Fruits de Mer : (pour 2 personnes, à commander 24h à l'avance)
1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6 huîtres de l'île de Sein, crevettes roses,
bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ /pers*

*Le Plateau de Fruits de Mer Royal : (pour 2 personnes, à commander 24h à l'avance)
1 homard bleu de 500g, 1 tourteau ou araignée (selon la saison), 250g de langoustines, 6 huîtres de l'île de
Sein, crevettes roses, bulots, bigorneaux, coquillages de saison
47€ /pers +--€ les 100g de homard*

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 votre commande. Décret N° 2015-447



« 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

