



Menu Tentation

La Carte

En 3 services à 39 €

Le Maquereau

18€

Cuisson à 70°, puis refroidit

Crumble de Coriandre, pommes vertes, concombre et gingembre

Le Rouget

21€

Mariné aux herbes citronnées

Choux fleur et courgettes en textures, timbales d'oignons nouveaux

Les Agrumes

14€

Suprêmes, mousse et meringue au poivre de Timut

Le Menu Enfant

Menu à 14€

Poisson mariné ou Jambon fumé

Blanc de volaille, palets de pommes rissolés

Ou

Filet de poisson et ses légumes de saison

Coupe Fraicheur Ou Dessert Surprise



Menu Plaisir

En 4 services à 51 €

La Carte

<i>Le Foie-Gras</i>	<i>23€</i>
<i>Poivrons rouges et chocolat de 70% en alliance</i>	
<i>Notes d'orange</i>	

<i>Le Poisson</i>	<i>26€</i>
<i>Petits pois et fèves, écume de Yuzu</i>	

<i>L'agneau</i>	<i>24€</i>
<i>Asperges, Eringiis et Salsifis</i>	
<i>Jus aux truffes noires</i>	

<i>Le Fromage (supplément 8€)</i>	

<i>Rencontre entre le Praliné et la Myrtille</i>	<i>14€</i>



Menu Gourmand

La Carte

Menu en 6 services à 69 €

La Saint-Jacques, en deux services 22€
Snackée et en Carpaccio, poivre de Timut
Déclinaison de Poireaux et Algues acidulées

La Pêche de nos Côtes 32€
Jardin de légumes

L'agneau 24€
Asperges, Eringii et Salsifis
Jus aux truffes noires

Le Fromage

Le Pré-Dessert
Autour des Fruits

Notre vision de l'Irish Coffee 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

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. Guillemain, Ami épiqueurien