



MAISON

LE GOYEN

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Le Restaurant

MAISON
LE GOYEN
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

MENU INSPIRATION - 45 €

Composez votre repas selon vos envies, servi uniquement le soir.
Un menu pensé pour vous offrir liberté de choix et générosité gourmande.

MISE EN BOUCHE



LES ENTRÉES

Huîtres de la Baie d'Audierne en Deux Façons : 3 crues et 3 pochées dans un bouillon kombu – vinaigre de cidre

Autour du Champignon : crus-cuits, en praliné, en glace, en sponge cake

Gnocchi de citrouille, beurre à la sauge, tomme Bretonne râpée



LES PLATS

Filet de Veau Rôti, Jus au Miel & Chouchen Breton, carottes confites et crémeux de courge

Dorade en croûte de pain, sabayon au beurre fumé, écrasé de pommes de terre à la truffe

Déclinaison de légumes d'automne : carottes, courges, châtaignes, crémeux maïs-potimarron et jaunes d'œufs confits à basse température



BUFFET DE DESSERTS MAISON

*La liste des allergènes est disponible à la réception, eau potable mise à votre disposition gratuitement.
Prix net en euros (taxes et services compris).*

MENU AU FIL DES SAISONS - 60 €

Mise en lumière d'un produit d'exception, servi uniquement le soir.
À chaque saison, un produit est à l'honneur.

La Saint-Jacques

MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques en tartare, herbes fraîches, sirop de citron fermenté,
extraction de granny smith



ENTRÉE

Saint-Jacques arrosées d'huile chaude, jus réduit orange carotte,
gomasio au sarrasin



PLAT

Saint-Jacques snackées, réduction de poires, crémeux chou-fleur,
chou-fleur rôti, émulsion vanille



ASSIETTE DE FROMAGES



BUFFET DE DESSERTS MAISON

LA CARTE

LES ENTRÉES

Huîtres de la Baie d'Audierne en Deux Façons : 3 crues et 3 pochées dans un bouillon kombu – vinaigre de cidre	14 €
Autour du Champignon : crus-cuits, en praliné, en glace, en sponge cake	13 €
Gnocchi de citrouille , beurre à la sauge, tomme Bretonne râpée	11 €

LES PLATS

Filet de Veau Rôti , jus au miel & chouchen Breton, carottes confites et crémeux de courge	26 €
Dorade en croûte de pain , sabayon au beurre fumé, écrasé de pommes de terre à la truffe	24 €
Déclinaison de légumes d'automne : carottes, courges, châtaignes, crémeux maïs-potimarron et jaunes d'œufs confits à basse température	22 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Plateau de Fromages	12 €
Buffet de desserts maison	12 €



MENU ENFANT - 17 €

LES ENTRÉES

Le saumon gravlax

ou

Velouté de courge

LES PLATS

La Volaille et ses pommes de terres rôties

ou

Pêche du jour et ses légumes de saison

LES DESSERTS

Un choix sur le buffet de desserts

MAISON LE GOYEN

Hôtel • Restaurant • Spa

Place Jean-Simon, 29770 Audierne

+33 (0)2 98 70 08 88
contact@le-goyen.fr

www.le-goyen.fr

