



MAISON

LE GOYEN

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Das Restaurant

INSPIRATIONSMENÜ – 45 €

Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen – nur abends serviert.
Ein Menü, das Ihnen Freiheit bei der Auswahl und großzügigen Genuss bietet.

GRUSS AUS DER KÜCHE



VORSPEISEN

Austern aus der Bucht von Audierne auf zwei Arten: 3 roh und 3 leicht pochiert in Kombu-Apfelweinessig-Brühe

Rund um den Pilz: roh und gegart, als Praline, Eis und Biskuit

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter und geriebenem bretonischem Tomme-Käse



HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kalbsfilet mit Honig- und bretonischer Chouchen-Sauce, kandierten Karotten und Kürbiscrème

Dorade in Brotteigkruste mit geräucherter Butter-Sabayon und Trüffel-Kartoffelstampf

Variation herbstlicher Gemüse: Karotten, Kürbis, Kastanien, Mais-Hokkaido-Creme und bei niedriger Temperatur confierte Eigelbe



HAUSGEMACHTES DESSERTBUFFET

SAISONALES MENÜ – 60 €

Ein außergewöhnliches Produkt im Mittelpunkt, nur abends serviert.
Jede Jahreszeit ehrt eine besondere Zutat.

Die Jakobsmuschel

GRUSS AUS DER KÜCHE

Jakobsmuschel-Tatar mit frischen Kräutern, fermentiertem Zitronensirup
und Granny-Smith-Extrakt



VORSPEISE

Jakobsmuscheln mit heißem Öl übergossen, Orangene-Karotten-Reduktion
und Buchweizen-Gomasio



HAUPTGERICHT

Gebratene Jakobsmuscheln mit Birnenreduktion, Blumenkohlcreme,
geröstetem Blumenkohl und Vanille-Emulsion



KÄSEAUSWAHL



HAUSGEMACHTES DESSERTBUFFET

DIE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Austern aus der Bucht von Audierne auf zwei Arten – 3 roh und 3 leicht pochiert in Kombu-Apfelweinessig-Brühe	14 €
Rund um den Pilz – roh und gegart, als Praline, Eis und Biskuit	13 €
Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter und geriebenem bretonischem Tomme-Käse	11 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kalbsfilet mit Honig- und bretonischer Chouchen-Sauce, kandierten Karotten und Kürbiscreme	26 €
Dorade in Brotteigkruste mit geräucherter Butter- Sabayon und Trüffel-Kartoffelstampf	24 €
Variation herbstlicher Gemüse – Karotten, Kürbisse, Kastanien, Mais-Hokkaido-Creme und bei niedriger Temperatur confierte Eigelbe	22 €

KÄSE & DESSERTS

Käseplatte	12 €
Hausgemachtes Dessertbuffet	12 €



KINDERMENÜ – 17 €

VORSPEISEN

Gravlax-Lachs

oder

Kürbiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Geflügel mit Ofenkartoffeln

oder

Fang des Tages mit saisonalem Gemüse

DESSERTS

Eine Auswahl vom Dessertbuffet

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

