

La Table du Goyen

TOUTE L'ÉQUIPE DU GOYEN EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR

*"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 épiqueur*



*"Maître Restaurateur de France"
Notre engagement qualité:*

Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration Française. Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Le titre compte aujourd'hui près de 3300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

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.



Nos Fournisseurs et Producteurs

*Sans eux rien ne serait possible, ce sont nos fournisseurs, nos partenaires et souvent amis. En cohérence avec notre démarche responsable pour la planète, nos engagements qualité et notre titre de Maître Restaurateur, nous favorisons les achats de proximité afin de vous proposer des produits frais et de bonne qualité.
Ensemble nous partageons la même passion pour les beaux produits de notre région:*

Carieu pour les Coquillages et Crustacés

La Laiterie de Lesvenez à Plouhinec pour les Produits Laitiers

La Laiterie de Kerguillet pour ses fromages affinés

Esquibio pour sa Tomme

La Cotriade pour les Langoustines du Guilvinec

La Brûlerie du Goyen pour la Café Savina

Le Fumoir de l'Armen à Plogoff pour le Poisson fumé

Les Viviers d'Audierne pour le Homard et les Poissons

La Ferme de Kervern pour les Oeufs de Plozévet

Le Saint pour ses Fruits et Légumes

David Le Ruyet pour ses Parpadelles de blé tendre et sarrasin

Bigoud Génération pour les Asperges de la Torche

Mais également d'autres fournisseurs au gré des saisons de de nos cartes

La Provenance de nos viandes:

Le Porc: né, élevé et abattu en France, en Bretagne

La Volaille: née et élevée en France, dans les Côtes d'Armor et Abattue en France dans le Finistère

Le Foie Gras: né, élevé et abattu en France

Menu Déjeuner 33€

servi le midi, hors dimanche et jours fériés



ENTRÉE

SOUPE DE POISSON DE NOS CÔTES

Et ses Condiments

OU

L'OEUF PARFAIT

Espuma de lard
Croustillant de Pleurote

OU

6 HUÎTRES DE L'ÎLE TUDY



PLAT PRINCIPAL

LE CABILLAUD

Légumes de saison

OU

LA VOLAILLE FERMIÈRE DE KERVERN

Éclats de Noisettes et Jus Corsé
Risotto de Champignons



DESSERT

SÉLECTION DE 3 FROMAGES

et ses Condiments

OU

LA FIGUE DANS TOUS SES ETATS



Tout changement dans le menu sera facturé à la carte

Menu Découverte 43€



ENTRÉE

LE SAUMON CONFIT "LABEL ROUGE" D'ÉCOSSE

Baie de la Passion et
Déclinaison de Betteraves

PLAT PRINCIPAL

LE LIEU JAUNE

Potimarron et Courges

DESSERT

L'INSTANT GOURMAND DU JOUR



MIGNARDISES

Tout changement dans le menu sera facturé à la carte

Menu Plaisir - 58€

ENTRÉE

TARTE FINE DE ST JACQUES

Compotée d'Oignons rosés de Roscoff,
Sabayon de Lard

OU

FOIE GRAS DU SUD OUEST

Poire façon Vin Chaud
et son Pain d'épices

PLAT PRINCIPAL

LE POISSON NOBLE

Panais et Chou-Fleur

OU

LE PIGEON RÔTI DE PORNIC

Topinambours et Poireaux,
Jus de Coffre

TROU

Pause Fraîcheur



DESSERT

LE 100 POUR CENT CHOCOLAT

OU

SOUFFLE CHAUD SUCRÉ



MIGNARDISES

Tout changement dans le menu sera facturé à la carte

Notre Carte

LES ENTRÉES

L'Oeuf Parfait Espuma de Lard, Croustillant de Pleurote	12€
La Poitrine fermière confite de notre région, Autour de l'échalote	17€
Le Saumon confit "Label Rouge d'Écosse", Baie de la Passion, Déclinaison de Betteraves	18€
Le Poisson fumé de l'Armen, Velouté de Potimarron, Châtaignes et Note de Truffes	19€
Tataki de Thon Rouge, Légumes croquants et Sauce Sweet Chili	21€
Le Foie Gras du Sud-Ouest, Poire façon Vin chaud et son Pain d'épices	22€
La Tarte fine de St Jacques, Compotée d'Oignons rosés de Roscoff, Sabayon de lard	22€

LES FROMAGES

12€

Déclinaison de Fromages et ses condiments

ORIGINE DE LA VIANDE

Porc: Né, élevé et abattu en
France, Bretagne

Volaille/Pigeon: Née, élevée et
abattu en France

Foie Gras: Né, élevé et abattu en
France

LES PLATS

LES POISSONS

Le Cabillaud, Légumes de Saison	21€
La Lieu Jaune, Potimarron et Courges	22€
La Cotriade bretonne	23€
Le Poisson Noble, Panais et Chou-Fleur	28€

LES VIANDES

La Volaille fermière de Kervern, Éclats de Châtaignes et Jus corsé, Risotto de Champignons	21€
Le Filet mignon de Porc breton de nos campagnes, Pommes de terre et Champignons de saison	24€
Le Pigeon rôti de Pornic, Topinambours et Poireaux, Jus de coffre	32€

LES GOURMANDISES

14€

Le Framboise-Pistache
Le 100 pour 100 Chocolat
L'Omelette Norvégienne aux fruits
Le Soufflé chaud sucré

Nos Fruits de Mer

DE NOS CÔTES

**Les Huîtres de l'Île Tudy
6/9/12**

12€/18€/24€

Le Plateau de Fruits de Mer (Sur Réservation 24h à l'avance)

**1 Araignée ou Tourteau (selon la saison), 250gr de Langoustines
6 Huîtres de l'Île Tudy, Crevettes, Bulots et Bigorneaux**

**47€ le plateau, selon
arrivage**

**L'Assiette de Langoustines
"Les Demoiselles du Guilvinec" 350gr**

**Prix selon la criée
Selon arrivage**

Le Homard entier

**Prix selon la criée
Selon arrivage**

*Dans la situation géopolitique actuelle et par respect du travail de nos producteurs et des nombreux aléas climatiques qu'ils subissent
cette année encore,
nous sommes obligés de répercuter tout ou partie du prix des matières premières*