



*Janvier 2024, Nouvelle saison au Restaurant le Buccin
Grégory en cuisine et Marco en salle ainsi que leur équipe
sont heureux de vous accueillir et vous régaler autour de
plats authentiques dignes d'une cuisine préparée comme à
la maison.*

Notre Leitmotiv ?

« Les choses les plus simples sont souvent les meilleures,
L'art est de savoir les lier... »



L'équipe du Buccin vous accueille
Du Mercredi au Dimanche midi et soir

A partager

Crevettes Sauvages panure Pankow, caramel de tomate et gingembre	10€
Accras de morue, sauce chien, citron vert	9€

Coquillages et Crustacés

Tourteau Mayonnaise (400/500grs)	19€
Demi Tourteau Mayonnaise	11€
Demi-homard mayonnaise	24€
Buccins (bulots) Aioli (15)	14€
Crevettes roses (10)	12€
Langoustines mayonnaise (6/8)	19€
Crevettes grises	11€

Huitres

	X6	X9	X12
Huitres M3 « fine IGP Marennes Oléron maison Yves Papin »	13€	18€	25€
Huitres M3 « spéciale maison Yves Papin »	16€	24€	30€
Huitres M4 « spéciale maison Gillardeau »	19€	29€	38€
Huitres M2 « spéciale maison Gillardeau »	26€	38€	48€

Assiette dégustation

1 huitre M0 spéciale « Yves Papin », 2 huitres M4 spéciale « Gillardeau », 2 huitres M2 spéciale « Gillardeau », 4 huitres Spéciale M3 « Yves Papin », 2 huitres M3 marennes Oléron, « Yves Papin »	29€
---	-----

Le Vivier

Homard Européen flambé au Cognac ou au Pastis (400/600grs)	15€/100grs
Langouste Royale, (environ 1kg) beurre épicié, accompagnement au choix	22€/100grs

Les Plateaux de fruits de Mer

Le Cabestan 38€

9 huitres M3 « Fine Yves Papin »
3 langoustines,
5 crevettes roses
10 bulots, coquillages

Le Fort Louvois 49€

4 huitres M 3 « fine Yves Papin »
2 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »
3 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »
3 langoustines,
5 crevettes roses
10 bulots, coquillages

L'Ostrea 52€

9 huitres M3 « Fine Yves Papin »
1/2 tourteau (200/300gr)
4 langoustines
6 crevettes roses,
10 bulots, coquillages

Le Grand Pavois 50€

6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »
3 huitres M3 « Fine Yves Papin »
4 langoustines,
6 crevettes roses,
10 bulots, coquillages

Le Buccin 108€

(A déguster à deux)

1 tourteau (400/600gr)
6 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »
6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »
6 huitres M3 « Fine Yves Papin »
6 langoustines,
10 crevettes roses,
20 bulots, Coquillages

L'Infinity 153€

(A déguster à deux)

1 homard bleu européen
6 huitres M2 « Spéciale Gillardeau »
6 huitres M4 « Spéciale Gillardeau »
6 huitres M3 « Fine Yves Papin »
6 langoustines,
10 crevettes roses,
20 bulots, Coquillages

Entrées

Foie gras de canard Français au poivre de Tasmanie chutney de poire, pain toasté	18€
Velouté de Cèpes, raviole des sous-bois	13€
3 Huitres à la Nage Glacée	15€
Œuf mollet, giroles, épinards émulsion café-réglisse	11€
Planche Marine	15€
Langoustine, saumon Gravelax, buccin Aïoli, crevettes roses, salade	

Plats

Bourride de Lotte Française, légumes d'automne	24€
Retour de Pêche, daurade royale (400/600 gr) légumes de saison	28€
Médailon de veau Français, croustillant de champignons, Panais Rôti	26€
Saint Jaques Snackées, vitelotte en deux textures, écume vanille	28€
Carré d'agneau en croûte d'herbes, galette de pomme de terre, jus corsé	29€
Planche marine	29€
Langoustine, saumon Gravelax, buccin aïoli, crevette roses, tartare de poisson, accras, frite et salade	

Fromage

Assiette de fromages	8€
----------------------	----

Desserts

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge	8€
Jonchée des marais, coulis de fruits rouge et Cognac	13€
Crèmeux chocolat, cèleri confit, éclats cacao	12€
Tarte tatin pomme vanille	9€
Coulant au chocolat Manjari, poivre vert du Sichuan, cœur ivoire	13€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€
Carte de glaces Carte D'Or à la demande	

Les Embruns 34€

Œuf mollet, giroles, épinards émulsion café-régliasse

Ou

Velouté de Cèpes, raviole des sous-bois

Ou

6 huitres M3, fine Yves Papin

Bourride de Lotte Française, légumes d'automne

Ou

Médaille de veau Français, croustillant de champignons, Panais Rôti

Assiette de fromages (+5€)

Tarte tatin pomme vanille

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouges

Le Sémaphore 44€

Foie gras de canard Français au poivre de Tasmanie chutney de poire, pain toasté

Ou

Huitres à la Nage Glacée

Ou

6 huitres spéciales M3 Yves Papin

Saint Jaques snackées, vitelotte en deux textures, écume vanille

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, galette de pomme de terre, jus corsé

Assiette de fromages (+5€)

Belle Pavlova aux fruits de saison, Crème montée à la vanille

Ou

Coulant au chocolat Manjari, poivre vert du Sichuan, cœur ivoire