



*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 samedi midi et soir et
Le dimanche Midi

Entrées

Soupe de crabe vert, raviole iodée, croustille d'harangua	14€
Tartare d'Escargots de Bourgogne, émulsion de pomme de terre au siphon	15€
Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de mangue	18€
Saumon fumé par nos soins, pois cassés, pickles léger	15€
Planche Marine	14€
Langoustine, saumon fumé, buccin Aioli, crevettes roses, salade	

Plats

Choucroute Marine au trois poissons, coquillages, beurre blanc safrané	24€
Filet de bœuf, pressé de pomme de terre, légumes racines, jus corsé	32€
Saint-Jacques snackées, compotée d'endives à l'orange et tempura	29€
Araignée de cochon français, panais, pomme fondante, jus de cuisson	28€
Retour de Pêche, bar ou daurade royale (400/600 gr) légumes d'hiver	28€
Planche marine	27€
Langoustine, saumon fumé, buccin aioli, crevette roses, tartare de poisson, samoussa, frite 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€
Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire, tuile au grué de Cacao	12€
Tartelette au citron, meringue, insert à l'aneth	10€
Choux craquelin comme un Paris Brest	12€
Café ou thé gourmand	9€
Champagne ou cognac gourmand	19€

Les Embruns 34€

Soupe de crabe vert, raviole iodée, croustille d'harangua

Ou

Saumon fumé par nos soins, pois cassés, pickles léger

Ou

6 huitres M3, fine Yves Papin

Choucroute Marine au trois poissons, coquillages, beurre blanc safrané

Ou

Araignée de cochon français, panais, pomme fondante, jus de cuisson

Assiette de fromages (+5€)

Tartelette au citron, meringue, insert à l'aneth

Ou

Jonchée des marais, coulis de fruits rouge

Le Sémaphore 44€

Tartare d'Escargots de Bourgogne, fine purée au siphon

Ou

Foie Gras de canard du Sud-Ouest, au poivre de Tasmanie, chutney et gel de mangue

Ou

6 huîtres spéciales M3 Yves Papin

Pavé de filet de bœuf, pressé de pomme de terre, légumes racines, jus corsé

Ou

Saint-Jacques snackées, compotée d'endives à l'orange et tempura

Assiette de fromages (+5€)

Coulant de chocolat Manjari au poivre vert du Sichuan cœur Ivoire,
tuile au grue de Cacao

Ou

Choux craquelin comme un Paris-Brest

Menu Enfant 15€

Crevettes et crudités

Poisson pané maison, frites

Ou

Pillon de poulet, frites

Assortiment de mignardises

Ou

Petit pot de glace