



A tous,

L'équipe du C'Yusha Restaurant se joint à moi pour vous souhaiter à vous et à vos familles, mais également à vos proches, tous nos vœux pour cette nouvelle année 2010.

Qu'elle soit riche de joie et de gaieté, qu'elle déborde de bonheur et de prospérité et que tous les vœux formulés deviennent réalité !

Au plaisir de vous revoir très vite.

Produit du mois : L'agneau de lait des Pyrénées



C'est au cœur des Pyrénées, qu'est produit depuis la nuit des temps l'agneau de lait.

Trois races locales de brebis permettent de produire notre agneau si particulier :

- la Manech tête rouge, élevée sur les coteaux du Pays Basque,
- la Manech tête noire, que l'on trouve principalement dans les montagnes Basques,
- la Béarnaise dans la montagne du Béarn.

Plaisir saisonnier, la viande d'agneau de lait des Pyrénées est plébiscitée par les plus grands chefs français.

Elle est réputée pour sa tendreté, son goût suave extrêmement fin et très peu prononcé, contrairement aux agneaux plus âgés. Elle assure une saveur maximale, un aspect blanc rosé, clair et appétissant, un moelleux et une finesse de chair.

Produit du savoir-faire de notre terroir, l'agneau de lait des Pyrénées met en valeur des recettes traditionnelles et modernes.

Astuces du mois



- Piquer un gigot avec de l'ail lui fait perdre malheureusement son jus... Pour éviter cela, on placera les gousses d'ail à confire autour du gigot.
- La viande d'agneau de lait est plus délicate. Il convient donc de la cuire plus rapidement.
- Le carré d'agneau, composé des côtes premières et secondes, permet aux côtelettes de garder leur jus et éviter ainsi leur dessèchement

Essayez le gigot de 7 heures. Braisé lentement, il se déguste à la cuillère...

Recette du mois : Tajine d'agneau de lait aux légumes oubliés

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g d'épaule d'agneau désossé et coupée en morceaux
- 500 g de vitelotte en quartiers
- 500 g de panais en quartiers
- 500 g de rutabaga en quartiers
- 1 oignon ciselé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de coriandre fraîche
- sel, poivre noir

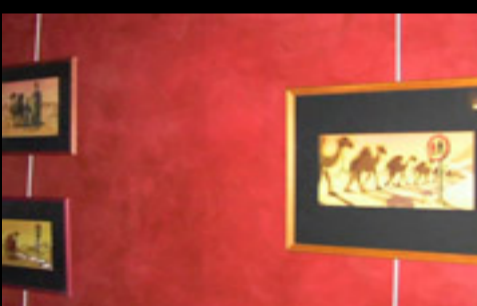
Suggestions :

Suivant la saison, n'hésitez pas à faire varier les légumes proposés : les navets, choux, aubergines et autres courgettes peuvent faire merveille dans ce tajine. Vous pouvez varier aussi le mélange d'épices

Préparation :

Faire chauffer l'huile d'olive à feu vif dans une cocotte ou un tajine. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 3-4 minutes de manière à colorer. Ajouter la viande dans la cocotte : saisir la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée (entre 6 et 8 minutes en retournant souvent). Saupoudrer avec toutes les épices. Couvrir la viande avec de l'eau et réduire le feu. Laisser cuire pendant 55 minutes à couvert. Ajouter les légumes cuire à couvert à nouveau 30 minutes environs. Servir accompagné de quinoa ou boulgour

Evenement : Alice Moisset



Élève de l'ESMI (École Supérieure des Métiers de l'Image) à Bordeaux, cette jeune artiste de 21 ans a intégré la section illustration/BD de cette école. Actuellement étudiante en seconde année elle réalise des affiches et des logos pour des associations telles que le CESAM, Nyredia.

Vous pouvez retrouver les œuvres d'Alice sur :

<http://alice.moisset.free.fr/gallery>

<http://alice.moisset.free.fr/blog>

Nouvelle carte : Disponible à partir du 19 Janvier 2010

Foie gras de canard du sud-ouest et Boskoop à l'hydromiel, cripuy de cacao

Cannelé tartiflette/brochette de pétoncles/velouté de doucette

Le jambon "Cochon noir de Bigorre" affiné 24 mois, pain à la châtaigne, beurre de Jean-Yves Bordier



Noix de Saint-Jacques, jus perlé au safran, barre crousti/fondante de panais aux noisettes
Agneau de lait des Pyrénées : carré rôti au piment d'Espelette, cromesquis d'axoa à la clémentine Corse, crèmeux d'épeautre à la tomme de brebis



Fromages Frais et Affinés servis avec du beurre de Jean Yves Bordier

Ananas en textures et saveurs multiples

Sablé au chocolat blanc, crèmeux de saint Domingue à 70 %, cœur liquide au safran et sorbet pithaya

Menu C'YUSHA

Mise en bouche



Bruschetta de foie gras de canard et ananas au poivre de Cubèbe, gomasio de noisette, velouté de doucette



L'agneau de "Mr Campet" cuisiné en cocotte, émulsion piquillos/combawa, compression de Belle de Fontenay et lard cochon noir de Bigorre

ou

L'envie du jour



Douceur insolite



Les fromages Frais et Affinés

Ou

Fraicheur de clémentine Corse, mousseux de Papouasie 37%, sorbet chocolat blanc/grué de cacao

Le dîner de la Saint-Valentin : Menu à 65 €

Eau de yuzu/Ecrevisse/espuma iodée

Le foie gras au safran en tête à tête

Noix de Saint-Jacques Bretonne et embeurrée de poireaux à l'hydromiel en coquille lutée

Noisette de canard laquée au miel d'eucalyptus, étuvée de pak choi et enoki

Bonbon coulant au camembert et noisette

Amour en cage version pomme d'amour

Cœur passion, spoom litch

Bien à vous,
Pierrick Célibert