



**Menu de Noël à 60 €** (déjeuner du 25 décembre 09)

Mise en bouche  
(Huitre végétale du bassin d'Arcachon)

Foie gras de canard du Sud-Ouest et compagnies  
(velouté au Sauternes, poêlé et en sucette au thé de Bordeaux)

Saint Jacques d'Erquy et sauge ananas  
sur une embeurrée de poireaux au citron confit en coquille lutée

Agneau de lait des Pyrénées, jus à l'herbe à curry d'Hugues le Cieux,  
cèpe du Médoc et légumes d'antan

Fromages affinés et beurre de Jean-Yves Bordier

Vrai/faux trou Normand au géranium Calvados

La grande assiette de desserts



**Menu de la Saint Sylvestre à 65 €** (dîner du 31 décembre 09)

Mise en bouche  
(Œuf Lucullus en gelée de homard, moscovite passion et mouillettes à la dulse)

Huitres du Cap-Ferret et huitre végétale du bassin d'Arcachon,  
espuma au yuzu

Écume chaude de foie gras de canard des Landes  
parfumée à la vanille Bourbon et feuilles aphrodisiaques

Saint-Jacques d'Erquy et lichettes de cochon noir de Bigorre  
sur un risotto vénère au parmigiano reggiano

Quasi de veau de lait et cèpe du Médoc cuit au sautoir, jus au poivre de Pondichery, barre  
crousti/fondante de panais aux noisettes

Fromages affinés et beurre de Jean-Yves Bordier

Vrai/faux trou Normand au géranium Calvados

La grande assiette de desserts

Réservez en ligne sur [www.cyusha.com](http://www.cyusha.com) ou au restaurant !

**L'Invitation à la gourmandise**

Pour Noël ou tout au long de l'année, invitez vos proches, amis ou clients en leur offrant un repas  
pour 2 personnes

**Menu C'Yusha à 66 €**

Mise en bouche, entrée, poisson ou viande et dessert



**Menu Tasting à 90 €**

Mise en bouche, entrée, poisson crustacé, viande,  
fromage, douceur insolite et dessert



**Menu Confiance à 140 €**

Coupe de Champagne à l'apéritif, mise en bouche, entrée,  
poisson ou crustacé, viande, fromage, douceur insolite, dessert,  
2 verres de vins par convive, eaux et cafés compris.

**C'Yusha... On en parle !**

- [L'Internaute](#)

- [Cityvox](#)

- [Papilles et Pupilles](#)

- [Auntie Jo](#)

- [Ma p'tite cuisine](#)

- [Bordeaux Plus](#)

- [Bordeaux Actu](#)

- [L'Hotellerie Restauration](#)

- [Bordeaux Tourisme](#)

- [Le Figaro](#)

- [Sud-Ouest](#)

- [Bordeaux Madame](#)

- [BRA](#)

- [Spirit Magazine](#)

- [Et bien d'autres sur le site !](#)

Bien à vous,  
Pierrick Célibert