



Le restaurant sera fermé du 21 au 27 avril inclus pour des vacances bien méritées

Enter your description

boeuf lover : soirée boeuf au C'yusha le 7 mai



Ce nouveau réseau social est d'abord la véritable déclinaison et la concrétisation de la promesse télé « le boeuf, le goût d'être ensemble ». C'est aussi la première plateforme de rencontres et d'échanges dédiée à tous les amoureux... du boeuf ! Le principe est simple : créer son profil de Boeuf Addict ou Boeuf Maestro si l'on aime déjuster ou cuisiner la viande mais également pour pouvoir faire connaissance avec d'autres carnivores de sa région. BŒUF LOVERS permet ainsi d'organiser des rencontres gastronomiques et conviviales chez soi ou au restaurant : les « Boeuf Dates », une façon appétissante de se retrouver entre Boeuf Addicts et Boeuf Maestros. Partager ses recettes, découvrir tous les bons plans et l'actualité savoureuse liée à la viande de boeuf. Noter, commenter, suggérer...

A découvrir également le grand concours « La ligue des chefs », qui vient d'être lancé afin d'activer cette nouvelle plateforme et créer la dynamique BŒUF-LOVER. Celui-ci récompensera les internautes les plus actifs et les mieux notés par les membres du site. A gagner : 5 journées exceptionnelles de coaching avec 5 grands chefs régionaux dont le restaurant C'yusha le 7 mai

inscription sur :

<http://www.boeuf-lovers.com/boeuf-dates>

Produit du mois : ugly de la Jamaïque



Ce tangelo est une variété d'agrumes cultivés exclusivement en Jamaïque. Il a été découvert à l'état sauvage en Jamaïque depuis plus de 80 ans et a été développé par la famille des propriétaires de Trout Hall Ltd dans la variété commerciale actuellement en production. L'arbre d'origine est soupçonné d'avoir été un hybride formé de l'orange de Séville, le pamplemousse et les familles de mandarine. Depuis 1924, quand il a été découvert plusieurs greffons améliorés ont été utilisés par

UGLI ® sont facilement séparé et peut être consommé comme une mandarine, ou coupée en deux et mangée comme un pamplemousse. Les chevilles et les jus peuvent être utilisés pour faire de nombreuses recettes sucrées et salées somptueuses

Un fruit ugly n'existe pas! UGLI ®, est que la nom de marque utilisé par Citel Salle Citrus Ltd, et ses licenciés pour la commercialisation. Le tangelo exotique de la Jamaïque™. Ce tangelo a été découvert à l'état sauvage près de la ville de Brown en Jamaïque et a été développé dans le commerce par la famille qui a découvert l'arbre original.

Lors de l'achat du UGLI ® marque de tangelos ne pas être découragés par leur forme bizarre, ou leur peau rousse vert, jaunâtre ou parfois ridée. Au contraire, prendre une bouchée de la chair sucrée et juteuse qui ravira vos papilles. Vous serez séduits par leur saveur acidulée. Ils sont facilement pelés à être mangés par la cheville, ou la chair utilisée dans les salades, les yaourts, la crème glacée et les soufflés, ou couper en deux pour être mangés avec une cuillère extraire la chair profonde orange juteuse succulent.

La marque UGLI ® a été développée en 1934 quand un importateur a écrit pour demander "... plus de ce fruit laid ..." qu'il orthographe a été modifiée et la marque enregistrée. L'aspect un peu étrange vient de la peau jaune verdâtre ridé rugueux enveloppé de façon lâche autour succulente chair orangée pulpeuse intérieure. Le fruit est légèrement plus grand qu'un pamplemousse, mais a un goût acidulé sucré contrairement au goût amer de pamplemousse Américains et Européens prononcer le nom de la marque comme laid, tout en Jamaïque, il est prononcé "hugly" !

Il est saisonnière de Novembre à Mai, mais il est parfois disponible en Juillet à Septembre, selon les conditions météorologiques à sa maison en Jamaïque. Lors de la sélection UGLI ®, vérifiez que le fruit porte un label d'autocollant exactement comme un de ceux qui apparaissent sur cette page, ou un avec la marque UGLI ® clairement imprimé. Cela vous assure que vous achetez seulement la meilleure qualité et le goût.

produit du mois : aster maritime



épinard de mer ou aster maritime ou oreille de cochon L'épinard de mer est une plante de la famille des Compositae. Une famille de plantes fort riche en légumes comme les endives, laitue, la scorzonère. L'épinard de mer est une plante halophile qu'on retrouve dans la partie supérieure des "mollères" et qui est régulièrement inondée par l'eau de mer. En culture les jeunes feuilles de la rosette sont coupées. Des vraies jeunes pousses salées.

elle agrémente à merveille les plats de poissons ou d'agneaux, servie en accompagnement, c'est vraiment succulent !! et de plus très bon pour la santé à cette époque de l'année les pousses sont tellement tendre que l'on peut les consommer crues en salade !!! avec une petite vinaigrette!

produit du mois : ache de montagne de mon Jardin



Le Levisticum officinalis appelé aussi livèche par son feuillage de grande taille et très aromatique dégage une odeur fraîche de céleri quand on frotte sa tige ou ses racines. Le feuillage est largement découpé, composé et rappelle le céleri. Il se consomme comme le céleri branche, cru ou cuit. La floraison en ombelles jaunes apparaît durant l'été.

On peut utiliser les tiges, les feuilles, les racines et les graines de la plante pour la cuisine ou encore pour ses vertues médicinales. A planter au potager ou en fond de massif.

produit du mois : poivre de Jamaïque



Le poivre de la Jamaïque est une baie aux saveurs de cannelle, de muscade, de girofle et de poivre noir. Le poivre de la Jamaïque est le fruit séché d'un arbre originaire des Antilles, que l'on trouve actuellement aussi en Amérique Centrale et du Sud. Les fruits sont cueillis avant maturité et séchés au soleil jusqu'à devenir bruns roux. La Jamaïque en est le plus gros producteur.

Le poivre de la Jamaïque porte également les noms de « toute-épice », de « quatre épices » et de « piment de la Jamaïque ». Christophe Colomb cherchant à rejoindre l'Orient et ses poivres convoités par une nouvelle route à l'ouest, découvrit les Amériques et en ramènera cette baie qu'il baptisera « poivre » pour des raisons économiques. En cuisine, le poivre de la Jamaïque apporte une délicieuse touche exotique. On le retrouve dans de nombreux mets salés ainsi que dans de nombreuses pâtisseries telle que le pain d'épices.

voici un lien très intéressant pour découvrir les vrais et faux poivres

<http://www.goutetnature.com/pub/produits/test/livrepoivre14.pdf>

produit du mois : Traou Mad



Les Traou Mad, littéralement « choses bonnes », sont des galettes épaisses riches en beurre et en saveurs. Elles sont le fruit du terroir et de la tradition. Des ingrédients simples mais secrètement alliés à un savoir faire unique et bientôt centenaire, font des Traou Mad de Pont Aven l'un des sommets de la gastronomie traditionnelle, et même du raffinement. Les Traou Mad de Pont Aven vous accompagnent et vous réconfortent tout au long de la journée. Certains amateurs les trempent dans leur café du matin.

astuces : cuisson des pommes grenailles de Noirmoutier ou autre



Rincez les pommes grenaille sous l'eau en les frottant les unes aux autres pour bien les nettoyer, puis égouttez-les. Faites chauffer 50 g de beurre dans une poêle de taille adéquate. Lorsque la poêle est bien chaude, ajoutez les pommes de terre et baissez à feu doux. Couvrez la poêle avec son couvercle. Laissez cuire à feu doux pendant 20 à 30 mn en tournant les pommes de terre très régulièrement.

Au bout de 15 mn, ajoutez 20 g beurre, laissez le fondre, ajoutez de la fleur de sel, du poivre et un peu de thym. Retournez à nouveau les pommes de terre pour qu'elles soient bien assaisonnées. Laissez cuire 15 mn, de plus à feu doux en tournant les pommes de terre très régulièrement et sans le couvercle.

recette du mois : Traou mad

- ingrédients :
- 40g de jaune d'oeuf
- 170g de sucre semoule
- 200g de beurre demi-sel
- 30g de lait entier
- 400g de farine
- 1/2 cuillerée à café de levure chimique
- file décoré pour la dorure

préparation : Commencer par mélanger le beurre demi-sel et le sucre. Mélanger le jaune d'oeuf et le lait entier. Ajouter au beurre et au sucre et bien mélanger pour obtenir une crème. Mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter la farine d'un coup au mélange beurre-jaune-sucre. Puis mélanger sans insister. Mettre la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étaler sur une épaisseur de 6 millimètres... Laisser reposer au frais pour faire durcir la pâte (30 minutes). Préchauffer le four à 200°C. Coupez la pâte avec des cercles de 6 centimètres préalablement enduit d'une très fine Disposer sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Cuire 12 minutes puis démouler en s'aidant d'un objet rond Passer un coup de pinceau trempé dans du lait écrémé. Puis remettre au four en surveillant pour 5-7 minutes pour bien laisser dorer les biscuits. Il ne reste plus qu'à laisser refroidir sur une grille puis à stocker dans une boîte hermétique!!

revue de presse : Courrier de Gironde



voici le lien :

http://www.cyusha.com/IMG/pp/1475805_377071459100830_720222087_n.jpg

la nouvelle carte disponible le 15 avril

Feuille à feuille de rhubarbe, foie gras de canard du sud-ouest au flocon de sel de Maldon, Suc de fleur de coquelicot et pousses d'oselle veiné rouge

- 19 €

Asperges du Blayais de Mr Duret au citron de Menton/ oeuf crousti/coulant/ morilles à l'ail des ours " cueillette sauvage "

- 19 €

Aiguillettes de Saint-pierre à l'aster maritime, ugly jeunes carottes d'Esyines confites au beurre de carvi, couteaux aux fèves

- 28 €

Ris de veau français dorées au beurre d'ache de montagne, étuvée de pomme de terre de Noirmoutier, Asperges vertes et aillet du jardin de Quentin

- 28 €

L'assiette de Fromages affinés de Jean-François, pain à la châtaigne, beurre "Jean-Yves-Bordier",

- 9 €

Tarte aux fraises Mara des bois, crémeux Jivara à la menthe poivrée, sorbet agastache

- 10 €

"El Mojito" from Bordeaux, madeleine fumé minute à la mélisse, sorbet cactus

- 10 €

Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuissons notre pain Avec des farines du Moulin de Dubern qui sont issues de blés récoltés en Lot et Garonne

Le Menu C'Yusha à 34 €

- Saumon fumé au bois de cerisier, avocat/mojo au piment d'Espelette
- Esturgeon du teich en chapelure de tourteaux de noisette, jus d'une bordelaise, asperges vertes et pomme de terre de Noirmoutier
- Ou
- L'agneau de la maison Campet cuit à l'herbe à curry du jardin des senteurs, pulpe d'aubergine fumé, quinoa à la menthe basilic
- Les fromages affinés
- Ou
- Traou mad aux fraises, rhubarbe confite au miel, crème glacée au caramel/ poivre de Jamaïque

Bien à vous,
Pierrick Célibert