



produit du mois : ail noir de Bisca



Les origines de l'ail noir sont sujettes à controverse, selon certains il serait utilisé en Corée depuis des millénaires, selon d'autres c'est plus récemment qu'il aurait fait son apparition au Japon dans les années 2000, ou il est considéré comme un super-aliment. Ce qui met tout le monde d'accord, c'est son goût: Une saveur subtile, sucrée et acidulée, rappelant le vinaigre balsamique caramélisé avec des notes de réglisse. Pour les japonais, il représente "l'umami", la cinquième saveur.

C'est au terme de deux mois de transformation, nécessitant plusieurs bains à l'eau de mer, une lente maturation à basse température suivie d'une période de quarante jours d'affinage, que je suis fier de vous présenter mon ail noir élaboré à Biscarrosse. Je suis le premier artisan français à utiliser de l'eau de mer dans le processus de préparation, inspiré de la recette originale japonaise. A déguster dans vos recettes salées ou sucrées, en toute simplicité sur une tranche de pain grillé ou pour sublimer votre foie gras, ou encore seul tel une friandise. Sain et savoureux, un ingrédient d'exception favorisant le développement des éléments de défense de l'organisme. Excellent dans l'assiette, l'ail noir prend aussi soin de votre santé. Lors de sa transformation, l'allicine, un composé organo-sulfuré responsable de la forte odeur et du piquant de l'ail frais, est décomposé en S-allyl-cystéine, un puissant anti-oxydant biodisponible à 98%.

Les études menées par le professeur Jin Ichi Sasaki, ont mis en évidence ses vertus bénéfiques sur le système immunitaire.

produit du mois : oignons de Roscoff



Une conservation longue et naturelle. La récolte de l'Oignon de Roscoff bat son plein en août. Il se conserve ensuite jusqu'en mai, sans traitement anti-germinatif chimique ! Tout comme ses qualités, la qualité de la conservation de l'Oignon de Roscoff tient à sa variété sélectionnée depuis plus 300 ans et à son terroir à proximité de la mer. Mais c'est avant tout le savoir-faire des producteurs qui confère à l'Oignon de Roscoff sa force et sa typicité. Une saveur unique ! Son goût, à cru comme à cuit, est apprécié en Bretagne mais aussi à l'étranger, les grands restaurateurs en ont fait un ingrédient de choix. Consommé Cru... ... son odeur est fruitée, sa texture croquante et très juteuse et ses arômes sont intenses et complexes. Son goût sucré et peu piquant permet son utilisation en

salade.

Consommé cuit...

... sa texture devient fondante. Il cuit nettement plus rapidement que les autres oignons, il est très pratique à cuisiner et constitue un ingrédient de choix indispensable pour la confection de soupes, sauces, poêlées ou potées.

produit du mois: poivre de sancho



Les baies de sansho - appelées communément poivre citron -, sont incontournables de la cuisine japonaise traditionnelle et authentique.

Elles sont connues depuis l'antiquité pour aromatiser les aliments offerts aux dieux, ainsi que pour les conserver. C'est d'ailleurs sur les poissons, en particulier les anguilles grillées, ou sur les viandes mi-cuites, qu'elles sont le plus couramment utilisées au Japon. Véritable cadeau de la nature, cette épice

extraordinaire justifie à elle seule un voyage au pays du soleil levant. C'est l'enveloppe très parfumée de la baie de sansho qui constitue l'épice « froide », c'est-à-dire une épice à la fois piquante et rafraîchissante. Les baies sont cueillies avant maturité et séchées, puis on enlève la baie elle-même, qui est dur comme du bois, pour ne garder que le péricarpe. Son goût explosif de citron, de menthe, de citronnelle et de poivre offre une palette remarquable de sensations enivrantes. Tout à fait uniques ! Comme sa cousine la baie de szechuan, elle anesthésie légèrement le palais. Très piquante, ultra-forte,

recette du mois : la socca



le résultat s'il n'a pas la texture si spéciale de la socca à Nice, donne une galette très savoureuse, qui, comme une crêpe, se combine avec bonheur avec des tomates confites, des olives, de la roquette, de la tapenade, des rillettes de sardine...qui peut se servir à l'apéritif, s'emporter en pique-nique, se glisser dans une boîte bento pour déjeuner, et pourquoi pas se manger dès le

petit déjeuner.

Deux bonnes nouvelles : crêpe sans gluten, préparation super rapide !

150g de farine de pois chiche
2 pincées de sel fin
5 cs d'huile d'olive
Mélanger et ajouter progressivement 45cl d'eau en fouettant.
Faire chauffer une poêle à crêpe, huiler légèrement.
Verser une petite louche de pâte, cuire 2 minutes à feu vif, garder au chaud jusqu'à avoir cuit toutes les crêpes.

astuces du mois :



Les Pommes de Terre de l'Île de Ré peuvent être cuites à l'eau, à la vapeur ou bien rissolées, avec du beurre ou de l'huile d'olive. Tout dépendra de la façon dont vous souhaitez les consommer. Si vous souhaitez les déguster fondantes, une cuisson à la vapeur ou dans une eau légèrement salée sera plus adaptée.

Si vous les aimez croustillantes, laissez vous plutôt tenter par une cuisson rissolée où leur peau fine aura le temps de dorer. Outre la méthode de cuisson, la Pomme de Terre de l'Île de Ré s'accordera avec tout type d'assaisonnement (épices, aromates, sauces, crèmes, etc.) et avec tout type d'accompagnement (viandes, poissons, fruits de mers, salades, etc.). En bref, la Pomme de Terre de l'Île de Ré a de la tenue et de la grandeur sous toutes ses formes et se prête à toutes les expériences culinaires, des plus simples aux plus extravagantes!

la carte sera disponible le 16 avril



Menu C'YUSHA 35 €

Ravioles de chou rave du jardin de Quentin aux baies de la passion, tourteaux au maceron de l'île de Ré,
Condiment kalamansi/avocat, gaufre sarrazin à la chantilly d'eau de mer

Maigre de Méditerranée à l'ail des ours (cueillette sauvage), asperges d'Hourtin houmous de carotte et socca à l'helicrysum

Ou

Quasi de veau, jus aux cacahuètes de Soustons,
Pomme de terre de l'île de Noirmoutier et asperges vertes, barbajuans aux oignons de Roscoff

Les fromages affinés

Ou

Fraises Gariquette imprégnées de poivre Sancho sur un plannelé Bordelais,
Rhubarbe de Mr Lobet confite au miel d'accacia de Remy, sorbet hibiscus

La surprise ! 45 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de mon inspiration du moment en 6 services

Pause déjeuner 20 €

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert du jour

Sélection du Sommelier pour la pause déjeuner :

1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert