



Le restaurant sera fermé du 24 au 28 Décembre inclus

LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2011

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

Brochette de homard /sot-y-laisse fumée à l'herbe à curry et sa bisque au combava

Compression de foie gras de canard et cèpe du Médoc, vinaigrette à la truffe noire du Périgord

Saint-Jacques d'Erquy et citron caviar snackées au beurre Jean-Yves - Bordier sur un risotto vénéré, émulsion au safran de Katia Ardouin

L'agneau de lait des Pyrénées confit à la clémentine Corse
barre crousti/fondante de panais aux grué de cacao et cèpe du Médoc

Dégustation de tome brebis et son chutney de griotte au Patxarran, pulpe de piquillos au piment d'Espelette, pain à la châtaigne

Vrai/faux trou Normand au géranium Calvados

La grande assiette de desserts

Mignardises

65 €

Produits du mois : citron yuzu de Mr DUFAU



Le fruit du yuzu ressemble à un pamplemousse de petite taille, avec une surface irrégulière ; sa couleur peut varier du vert au jaune en fonction de sa maturité. Le diamètre d'un yuzu varie habituellement entre 5,5 et 7,5 centimètres, mais il peut parfois être de la taille d'un pamplemousse (10 centimètres ou plus). Le fruit a peu de chair et beaucoup de gros pépins, son goût est acide, il évoque le pamplemousse acide et la mandarine.

Le yuzu est originaire de Chine, et pousse à l'état sauvage au centre de la Chine ainsi qu'au Tibet. Il fut introduit au Japon et en Corée pendant la dynastie Tang, et c'est dans ces pays qu'il est maintenant le plus cultivé.

Son arôme est fort, son parfum puissant, et son goût se situe entre celui du citron vert et de la mandarine. Acidulé mais subtil, il ne se consomme pas seul (vous auriez la mauvaise surprise de manger beaucoup de pépins...), tout comme son cousin le cédrat. Louise a choisi pour sa part de le marier habilement aux saveurs douces-amères du cacao

produit du mois : Radis green meat de la famille Sournac



Originnaire du nord de la Chine, le radis green meat fait partie de cette famille des radis d'hiver. Poussant sous et hors terre à la fois, sa partie souterraine reste blanche, tandis que l'extrême verdit à la lumière. Il offre une chair d'un joli coloris vert, synonyme de chlorophylle, une substance qui favorise l'oxygénation de notre organisme et un bon équilibre acide/base.

Légume essentiel en cuisine asiatique, le radis sert à garnir de nombreux plats, soit cru, soit mariné en saumure. Il peut aussi être finement râpé et ajouté comme condiment ou comme élément de sauce.

Dans la cuisine japonaise, on l'utilise comme condiment (cru et râpé), en salade, ou comme légume cuit.

Bienfaits :

Riche en vitamine C, en fibres et en amylase, il favorise une bonne digestion. Ses feuilles comportent de nombreux minéraux et vitamines.

Produits du mois : le cochon de Pierre OTEIZA



Le Kintoa, un des derniers vestiges du Royaume de Navarre

Le Kintoa (ou Pays-Quint en français) est un terme dont l'origine remonte au Royaume de Navarre. Il servait alors à désigner un vaste territoire de montagne couvert de forêt réputé pour l'élevage des porcs de race Basque. S'étendant au commencement sur les deux versants des Pyrénées, il couvrait notamment les actuelles vallées des Aldudes en France, et vallées du Baztan et d'Erro en Espagne. Ses limites et ses règles d'usages ont fortement évolué au fil de l'histoire. Territoire indivis, réglementé par des conventions pastorales de bon voisinage, il a fait l'objet d'après négociations entre la France et l'Espagne lorsqu'il s'est agi de délimiter la frontière entre les deux pays.

C'est la qualité de la viande du porc basque qui a fait la renommée des produits d'appellation Kintoa. Abattu à un âge avancé, la viande est de couleur rouge foncée, finement persillée. Elle est tendre et juteuse, et libère en bouche des arômes de noix et d'épices grillés. La pièce la plus noble, le jambon, est séchée et affinée à l'air libre en profitant de l'alternance des vents chauds du sud avec les courants d'air marin de l'océan pendant plus d'une année.

recette du mois : chutney de potiron



Ingredients

Pour 1 pot d'environ 350 gr :
250 gr de chair de potiron
1 oignons Sel
50 gr de raisins secs
90 gr de miel
1 pincée de noix de muscade râpée
1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
20 cl de vinaigre de vin

Préparation

Retirer l'écorce, les fibres et les pépins du potiron pour ne conserver que la chair. Découper ensuite en petits morceaux.

Eplucher et émincer très finement l'oignon.

Mettre dans une bassine à confitures le potiron, l'oignon, ainsi que le miel et le vinaigre. Bien remuer et saler.

Faire cuire pendant 15 mn sur feu moyen.

Après 15 mn, baisser le feu et ajouter les raisins secs ainsi que les épices. Bien mélanger et faire mijoter à nouveau sur feu moyen pendant environ 45 mn.

Bien mélanger régulièrement jusqu'à l'obtention d'une consistance proche de celle d'une confiture.

Laisser refroidir en fin de cuisson.

Avant de mettre en pots votre chutney, il est important de veiller à la propreté et à la stérilisation des pots : juste avant de les utiliser, placez les dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, retirez les avec une pince et laissez les égoutter et sécher sur un linge propre en les retournant.

Pour la fermeture des pots, utilisez de préférence la fermeture à froid avec des couvercles à vis (Twist-off) :

Nouvelle carte, disponible 8 décembre 2011

LA CARTE

-- Euf bio de "Mr Loustau" cuit à 63° et truffe noire de Périgord, macaron au foie gras - 20 €

-- Huitre du cap-ferret et Radis green meat, air de yuzu, stick d'eau de mer
pommade culinaire d'huitre végétale du bassin d'Arcachon - 18 €

-- Le cèpe bouchon du médoc : Poêlé et velouté - 14 €

-- Noix de Saint-Jacques juste saisies au citron caviar sur un risotto vénéré, émulsion au safran
" Katia Ardouin récolte octobre 2011" - 24 €

-- Le cochon de la vallée des Aldudes de "Pierre Oteiza"
(Côte fumé, croustillant boudin au piment d'Espelette, poitrine en basse température à l'herbe à curry)
gnocchis de châtaigne, panais au grué de cacao et palette de betteraves - 25 €

-- L'assiette Fromages affinés, chutney de figues et pain à la châtaigne - 9 €

-- Souvenir d'enfance : La petite souris est passée par là, inspirée par ma fille Yuna - 10 €
(Le coussin au chocolat, lait au Galak et glace pouss-pous Carambar)

-- Tarte au citron yuzu meringuée de Mr Dufau - 9 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

La courge Musqué d'Eysines au miel et crumble de châtaigne, sablé au brebis des Pyrénées, cube de foie/vin jaune

Cannelloni de chevreuil confit aux agrumes, chutney de butternut au vinaigre de fleur de sureau de "Laurent Agnès", pulpe de pruneaux à l'armagnac

Ou

Poisson de la pêche locale dorée au teppan-yaki sur un risotto Carnaroli, émulsion huile d'amendons de pruneau/yuzu

Les fromages affinés

Ou

Parfait à la clémentine Corse sur un shortbread cacao, gel de myrte, sorbet à la tagète mandarine

La pause déjeuner à 19 €

(Entrée, plat et dessert du jour)

Menu servi uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jours fériés

Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique....

nouveaux partenaires : Brasserie Artisanale de L'Entre-Deux-Bières



Etablie en Gironde, dans la région de l'Entre-deux-mers, notre brasserie artisanale produit trois types de bières de garde, agrémentées d'une pointe de produits du terroir d'Aquitaine.
BLANCHE PALOMBE : Une bière blanche typique...
Brassée avec des céréales (blé et epeautre bio) cultivées à quelques kilomètres de la brasserie aux pieds de l'abbaye de Blasimon, ce breuvage se veut rafraîchissant avec en fin de bouche une pointe acidulée (zeste de citron)

Bien à vous,

Pierrick Célibert