



#### Menu de la Saint Sylvestre 2012



- Œuf Lucullus au homard/fenouil marin, caviar d'Aquitaine, moscovite passion et mouillettes dorées à la dulse
- Compression de foie gras de canard et cèpe du Médoc en gelée de Sauternes, jeunes pousses insolites
- Saint-Jacques et citron caviar snackés sur un risotto vénéré, émulsion d'huitre végétale du Bassin d'Arcachon/yuzu
- Quasi de veau de lait cuit au sautoir, jus à la truffe noire du Périgord, étuvée de bonbon de la terre d'Eysines, cerfeuil tubéreux et champignons des bois
- Cromesquis roquefort/poire, beurre Jean-Yves-Bordier et doucette
- Vrai/faux trou Normand au géranium Calvados
- La grande assiette de desserts  
(Macaron thé Matcha/yuzu, pouss/pouss Pithaya pourpre, sphère passion, tarte chocolat Vairhona Macaé 62 %, financier ananas Victoria, oblate mangue pétillante)
- Mignardises

70 €

#### caviar Sturia



Le caviar de Noël Sturia se suffit à lui-même. Dégustez-le à la petite cuillère pour apprécier ses œufs qui roulent en bouche. Son affinage est léger, de quelques jours à peine. Le sel, qui n'a pas encore pénétré la membrane de l'œuf, révèle toutes les saveurs de noisette fraîche de ce caviar extra primeur. De nouvelles sensations !

#### fenouil de mer :



L'odeur des feuilles est caractéristique, se rapprochant de la cire. Cependant après blanchiment, le véritable goût du fenouil de mer, comparable à l'asperge, se révèle. De multiples propriétés sont associées à la plante: diurétiques, dépuratives et digestives.  
Origine  
La plante se retrouve des plages de la mer Noire jusqu'au littoral atlantique. Elle peut également être trouvée sur les côtes de la Méditerranée. C'est une espèce protégée, menacée d'extinction.

#### géranium calvados/pomme verte



Pelargonium odoratissimum

Le feuillage arrondi et dentelé est doux au toucher. Les tiges sont fines avec un port retombant.  
Parfum : curieux, assez puissant, entre le cidre et le calvados.  
Floraison : petite, blanche et assez abondante de mai à septembre-octobre.

#### dulse



La dulse appartient à la famille des algues rouges. Elle mesure jusqu'à 50 cm. Sa forme est ramifiée en lames palmées de 3 à 5 cm de largeur. Sa couleur varie entre le rouge sombre et le bordeaux, tirant sur le vert jaune à partir de l'été. Elle se maintient accrochée par un petit disque fixateur. Très présente sur les rochers du Finistère, on trouve aussi la dulse en Galicie espagnole, en Irlande et sur la côte Est de l'Amérique du Nord. Elle est cueillie sauvage.

#### CUISINE

Fraîche, la dulse se déguste crue et croquante, en salade d'algue, isolée ou en mesclun.  
Elle est appréciée avec les légumes, dans les omelettes et les tartes salées. Quelques minutes de cuisson suffisent à ternir sa couleur et à la rendre plus fondante.  
Séchée en paillettes elle peut être additionnée à de la laitue de mer et de la nori : elle forme alors le mélange - mix d'algues ou "salade du pêcheur" - qui peut être utilisé directement dans toutes sortes de plats, à l'image des herbes de Provence : soupes et sauces, papillotes de poissons, courts bouillon, gratins de légumes...  
Les Irlandais la cuisinent crue ou frite et les Américains en mettent dans leurs chips.

#### citron yuzu :



Le yuzu est un agrume originaire de l'est de l'Asie. Il a été importé de la Chine au Japon et en Corée il y a mille cinq cents ans.  
Cet arbre de la famille des Rutacées est un hybride de mandarine sauvage et de Citrus ichangensis.  
C'est un arbre de taille moyenne vigoureux et extrêmement épineux. De croissance lente, il ne dépasse pas 4 mètres de hauteur.  
Il se caractérise par un feuillage bilobé et de longues épines qui peuvent blesser les mains.  
Les fleurs, qui s'épanouissent en mars-avril, sont blanches et délicieusement parfumées.

Il produit un fruit jaune orangé de la taille d'une orange ou d'un petit pamplemousse, à l'écorce épaisse et légèrement bosselée. Ce fruit a peu de chair et beaucoup de gros pépins, c'est pourquoi on ne le consomme pas entier.

#### Utiliser le yuzu

Le yuzu a un goût particulier, entre le citron, le citron vert et la mandarine. Son zeste très parfumé et son jus (peu abondant) sont utilisés en cuisine en version salée ou sucrée, par exemple pour agrémenter des fruits de mer ou pour réaliser des confitures.  
Ce fruit est souvent utilisé dans la cuisine japonaise pour parfumer des boissons et des plats. Il est considéré au Japon comme un aliment santé, capable de tonifier l'organisme et de prévenir les maladies.  
A noter : au Japon, la coutume veut que l'on prenne des bains au Yuzu au début de l'hiver pour éviter les rhumes. L'huile essentielle de yuzu est d'ailleurs utilisée en aromathérapie et dans divers cosmétiques.

#### pithaya pourpre



Aussi appelé pitahaya ou fruit du dragon, le pitaya mesure une dizaine de centimètres. Sa chair ressemble à celle du kiwi de part la présence de petits pépins noirs. Son goût très rafraîchissant est cependant plus doux que ce dernier et a un léger arrière-goût de lait.

#### Le consommer

Il se consomme cru à la petite cuillère et peut être accompagné avec un peu de jus de citron pour mieux relever sa saveur. Le pitaya peut aussi être utilisé en salade de fruits, en jus et en glace.  
De part son aspect, ce fruit apporte une belle touche de décoration dans les assiettes.

Bien à vous,

Pierrick Célibert