



**diner du 31 décembre 2017**

Crom'exquis de gaieuse d'Esyines au miel de châtaigne la Borda d'Ambrosi Iaro Colonnata

Oeuf bio de Saint Hélène croustillant aux côpes, bouillon mousseux à la truffe noire du Périgord

Foie gras de canard et la reine des reinettes du Sud Ouest au Sauternes, gomasio de noisette, kouign aman au jambon de canard

Saint-Jacques de port en Bessin snackées sur un risotto vénéré, émulsion au safran de Katia Ardouin à Andernos

Quasi de veau de lait cuit au sautoir, jus à la truffe Melanosporum, mijotée de légumes racines

Assiette de fromages de Jean François à Cocumont, pulpe de pruneaux à l'huile d'amendons de pruneaux et pain à la châtaigne

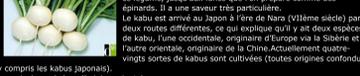
Les agrumes de Mr Dufau à Eugénie-les-bains et de l'ami Pierre en textures multiples

Mignardises et compagnie

75 €  
( nous vous demanderons un chèque d'une valeur d'un menu pour confirmer votre réservation )

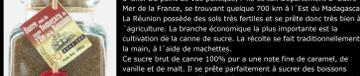
Le restaurant sera fermé du 24 au 30 Décembre inclus

**produit du mois : navet Kabu**



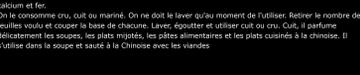
Navet Kabu : Le navet kabu est la perle des navets. Ce navet hybride japonais (famille des Brassicacées - Nom botanique : Brassica napus var. capitata), plus doux, plus petit que les variétés occidentales. Il a la perfection d'un beau galéé blanc, avec une chair serrée, impeccable, splendide à la coupe. Tout est bon dans le navet, jusque dans les fines qui font pépère comme des épinards. Il a une saveur très particulière.  
Le kabu est arrivé au Japon à l'ère de Nara (VIIème siècle) par deux routes différentes, ce qui explique qu'il y ait deux espèces de kabu, l'une occidentale, originaire d'Europe via la Sibirie et l'autre orientale, originaire de la Chine. Actuellement, quatre-vingt sortes de kabus sont cultivées (toutes origines confondues y compris les kabus japonais).  
Les principaux kabus d'origine orientale :  
- Terinji-kabu : Sa racine est blanche et sa taille est moyenne.  
- Shōjōn-kabu : Blanche aussi, il pèse moyennement 4 kilos. Il est utilisé pour la fabrication du sermai-zuké (tranches de kabu saumurées) produit du terroir traditionnel et très connu de Kyoto.  
- Ōno-beni-kabu : Il est rosâtre aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.  
- Yarusi-kabu : Rospêche à l'extérieur mais blanche à l'intérieur.  
- Ōmi-kabu : Concernant sa couleur de l'intérieur vert pour la partie supérieure et blanche pour la partie inférieure.  
Les principaux kabus d'origine occidentale :  
- Kanamachi-ko-kabu : De petite taille, il est entièrement blanc.  
- Akumiri-kabu : Rospêche à l'extérieur, mais blanche à l'intérieur.  
Le kabu est consommable tout au long de l'année, ses saisons sont plutôt le mois de mai ainsi que l'automne et l'hiver. Mais il est dit que le kabu d'hiver est le meilleur.  
Les japonais consomment toutes les parties du kabu. Sa tige et ses feuilles peuvent être hâchées et mélangées avec du riz après quelque préparation. On peut aussi les faire saumer avec leurs racines. Mélangées avec des fruits, on peut en obtenir un jus riche du point de vue nutritif. La racine peut être saumurée, mélangée à la sauce de soja douce ou salée et émincée telle quelle dans de la préparation de la soupe miso aux navets kabu.  
Le kabu est riche en vitamines, minéraux, fibres, protéines, carotène, calcium et en fer. Le tout se trouvant plutôt plus dans la tige et les feuilles que dans la racine, composée à 95% d'eau. Il semblerait que le kabu a pour effet de stimuler l'appétit et d'aider à avoir une bonne digestion.

**produit du mois : sucre bio demerara de l'île de la Réunion**



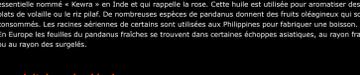
Le sucre brut de canne provient de l'île de Réunion. Cette dernière est surgée d'un volcan au milieu de l'Océan Indien il y a quelque 3 millions d'ans. Du point de vue politique, l'île est un Département d'Outre-Mer de la France, se trouvant quelque 700 km à l'Est du Madagascar. La Réunion possède des sols très fertiles et se prête donc très bien à l'agriculture. La branche économique la plus importante est la culture de la canne de sucre. La récolte se fait traditionnellement à la main, à l'aide de machettes.  
Ce sucre brut de canne 100% pur a une note fine de caramel, de vanille et de malt. Il se prête parfaitement à sucrer des boissons chaudes comme le café et le thé, mais également avec les cocktails et les fruits.

**pousses de Tatsou culture de la ferme de l'eau à la bouche**



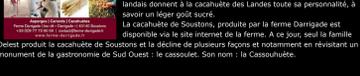
elles sont cultivées par Pierre de la ferme de l'eau à la bouche près de Bordeaux en Gascogne.  
Très populaire en Extrême-Orient, le Tatsou se caractérise par ses feuilles vertes foncées, épaisses, en forme de spatule, qui poussent en rosettes sur de petits pétioles d'à peine 20-30 cm de hauteur. Ces dernières sont tendres et savoureuses. Saveur douce. Indiquées pour les salades, soupes et la cuisine de type orientale. Très riche en vitamines, elle est riche en vitamines A, B1, B2, C, E et K et en potassium, calcium et fer.  
On le consomme cru, cuit ou mariné. On ne doit le laver qu'au moment de l'utiliser. Retirer le nombre de feuilles voulu et couper la base de chacune. Laver, égoutter et utiliser cuit ou cru. Cuit, il parfume délicatement les soupes, les plats mijotés, les pâtes alimentaires et les plats cuisinés à la chinoise. Il s'utilise dans la soupe et sauté à la chinoise avec les légumes.

**produit du mois : feuilles de pandanus**



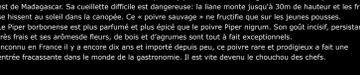
Pandanus : Le pandanus (mut venant du malais pandan) est un arbre ou arbuste des régions chaudes.  
Autres noms du pandanus : pandan, baquets, palmier à vis, vacou, vacouet, vacouets.  
Deux espèces sont considérées comme des condiments importants des cuisines asiatiques : les feuilles de pandanus dans tout le sud-est asiatique (Malaisie, Indonésie, Thaïlande). Et les fleurs de pandanus dans le sous-continent indien. Les feuilles de pandanus ont un parfum délicat, elles sont utilisées fraîches, rarement séchées. Elles parfument et colorent en vert tendre les mets.  
En Thaïlande, une variété à feuilles larges, moins parfumée, sert à confectionner des papillotes dans lesquelles cuisent poulet, légumes, poissons.  
La petite variété, au parfum plus marqué, est souvent utilisée sous forme de jus ou de purée en particulier pour parfumer les desserts. Les jeunes feuilles de Pandanus tectorius sont aussi utilisées en Chine et servent de légumes après cuisson. Mais le plus souvent, ce sont les feuilles matures qui sont utilisées pour fabriquer les huttes ou comme source de fibres textiles. Les fleurs de pandanus donnent une huile essentielle nommée « kewra » en Inde et qui rappelle la rose. Cette huile est utilisée pour aromatiser des plats de volaille ou le riz pilaf. De nombreuses espèces de pandanus donnent des fruits oléagineux qui sont consommés. Les racines aromatisées de certains sont utilisées aux Philippines pour fabriquer une boisson. En Malaisie les feuilles du pandanus fraîches se trouvent dans certaines ethniques asiatiques, au rayon frais ou au rayon des surgelés.

**produit du mois : kinako**



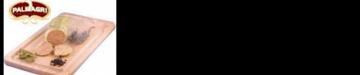
Le poudre de soja grillé, appelée « Kinako » au Japon est notamment utilisée dans la préparation des desserts. Son goût est relativement proche de celui des cacahuètes ce qui donne aux préparations une dimension exotique incomparable. Quelques graines suffiront pour donner à vos desserts un goût atypique qui ravira vos convives.

**produit du mois : cacahuètes de Soustons**



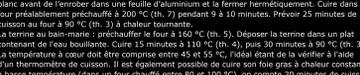
Un seul endroit en France permet la production de cacahuètes : les Landes. Avec son sol sabine qui permet un drainage facile des eaux, les Landes permettent à la cacahuète de se développer dans des conditions optimales. Les différents éléments qui composent la sal landais donnent à la cacahuète des Landes toute sa personnalité, à savoir un léger goût sucré.  
La cacahuète de Soustons, produite par la ferme Darrigade est disponible via le site internet de la ferme. A ce jour, seul la famille Delant produit la cacahuète de Soustons et la décline de plusieurs façons et notamment en révisitant un monument de la gastronomie de Sud-Ouest : le cassoulet. Son nom : La Cassoulette.

**produit du mois : poivre voatsiperifery**



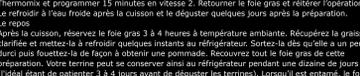
Au cœur des forêts malgaches, les lanes de poivre Voatsiperifery peuvent atteindre 30m de haut ! Rare, médié, et associé avec des insectes bossés, fleuries et dans toute bonne herboristerie. La matricaire à les mêmes vertus que la camomille. Elle favorise la digestion, élimine le stress, aide au sommeil, élimine les maux de tête. On l'appelle Matricaire odorante ou Matricaire sans ligules ou encore fausse camomille. C'est une plante très aromatique avec un arrière goût d'ananas. Elle est idéale en infusion les biscuits, sorbet.  
Le Voatsiperifery pousse à l'état sauvage dans la forêt tropicale du sud-est de Madagascar. Sa cueillette difficile est dangereuse : la bête morde jusqu'à 30m de hauteur et ses fruits se lèssent au soleil dans la canopée. Ce « poivre sauvage » ne fleurit que sur les jeunes pousses.  
Le Piper botanense est plus parfumé et plus doux que le poivre Piper nigrum. Son goût incisé, persistant, très frais et ses arômes fleuris, de bois et d'agrumes sont tout à fait exceptionnels.  
Inconnu en France il y a encore dix ans et importé depuis peu, ce poivre rare et prodigieux a fait une entrée fracassante dans le monde de la gastronomie. Il est vite devenu le chouchou des chefs.

**produit du mois : matricaire odorante**



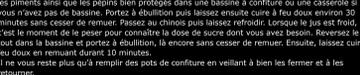
si vous n'en avez pas à la maison que vous avez fait sécher cet été, il est possible d'en trouver dans les bon magasins bio ou chez herborisante et dans toute bonne herboristerie. La matricaire à les mêmes vertus que la camomille. Elle favorise la digestion, élimine le stress, aide au sommeil, élimine les maux de tête. On l'appelle Matricaire odorante ou Matricaire sans ligules ou encore fausse camomille. C'est une plante très aromatique avec un arrière goût d'ananas. Elle est idéale en infusion les biscuits, sorbet.

**astuce du mois: foie gras de canard pour Noël**



quel lobe choisir parmi les trois types de foie gras cru ?  
Le foie gras « tout veau » convient plutôt aux farces et pâtes à base de foie gras. Sa texture est souvent soit trop ferme soit trop molle et il peut comporter des défauts d'aspect. On ne l'utilise donc pas pour une terrine maison, par exemple.  
Le foie gras « premier choix » est idéal poêlé ou dans une farce. On le décongele également dans une terrine parce qu'il a tendance à rendre plus de gras à la cuisson.  
Le foie gras « extra » est destiné aux préparations les plus raffinées. C'est celui que l'on choisira pour nos recettes de fêtes et pour réaliser un foie gras maison.  
La préparation du lobe  
Pour commencer, il faut déveiner le lobe de foie gras. Pour cela, le sortir du réfrigérateur deux heures à l'avance, le séparer en deux et, à l'aide d'un couteau pointu, retirer la veine principale. Puis, ôter également les autres morceaux de veines restantes, il ne doit en subsister aucune dans le foie gras cru.  
Astuce : pour éliminer les traces de sang avant la cuisson, plonger le lobe dans de l'eau froide salée pendant une demi-heure avant de le rincer et de l'éponger avec du papier absorbant. Vidéo la cuisson  
En papillote au four : assaisonner le foie gras déveiné et l'arroser de cognac, de porto ou de vin blanc, avant de l'enrober dans une feuille d'aluminium et le former hermétiquement. Cuire dans un four préalablement préchauffé à 200 °C (th. 7) pendant 9 à 10 minutes. Prévoir 25 minutes de cuisson au four à 90 °C (th. 3) à chaleur tournante.  
La terrine au bain-marie : préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Déposer la terrine dans un plat contenant de l'eau bouillante. Cuire 15 minutes à 110 °C (th. 4), puis 30 minutes à 90 °C (th. 3). La température à cœur doit être comprise entre 65 et 55 °C. Idéalement, on va vérifier à l'aide d'un thermomètre de cuisson. Il est également possible de cuire son foie gras à chaleur constante à basse température (dans un four chauffé entre 80 et 100 °C), on compte 20 minutes de cuisson par 500 g. Une fois la terrine cuite, tassée (ou pressée) puis enrober d'aluminium.  
À la vapeur : assaisonner le foie gras déveiné et l'arroser de cognac, de porto ou de vin blanc. L'envelopper de film alimentaire (bien serré) en lui donnant une forme cylindrique et le déposer dans le panier du cuiseur en ébullition. Le laisser cuire pendant 8 à 10 minutes. Le résultat sera plus fondant que dans une terrine, par exemple.  
Au torchon : assaisonner le foie gras déveiné et l'arroser de cognac, de porto ou de vin blanc. L'envelopper de film alimentaire (bien serré) et nouer les extrémités en lui donnant une forme cylindrique. Verser de l'eau dans le bol du Thermomix et programmer 15 minutes en vitesse 2, reboumer le foie gras et réaliser l'opération. Le refroidir à l'eau froide après la cuisson et le déguster quelques jours après la préparation. Le repos  
Après la cuisson, réservez le foie gras 3 à 4 heures à température ambiante. Récupérez la graisse clarifiée et mettez-la à refroidir quelques instants au réfrigérateur. Sortez-la dès qu'elle a un peu durci puis frottez-la de façon à obtenir une pommade. Réservez tout le foie gras de cette préparation. Votre terrine peut se conserver ainsi au réfrigérateur pendant une dizaine de jours (idéalement de patenter 3 à 4 jours avant de déguster les terrines). Lorsqu'il est entamé, le foie gras doit être consommé dans les trois jours.

**recette du mois: gelée de piment d'Espelette**

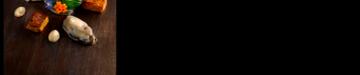


200 grammes de piments entiers  
- 1 litre de vin blanc de type Monbazillac  
- Gelsucra : autant de sucre que de jus obtenu  
Lavez les piments puis ôtez le pédoncule ainsi que les pépins. Coupez vos piments d'Espelette en petits morceaux. Mettez les pépins dans un linge fin en veillant à bien le fermer. Placez le vin et les piments ainsi que les pépins bien protégés dans une bassine à confiture ou une casserole si vous n'avez pas de bassine. Portez à ébullition puis laissez ensuite cuire à feu doux environ 30 minutes sans cesser de remuer. Passez au chinois puis laissez refroidir. Lorsque le jus est froid, c'est le moment de le peser pour connaître la dose de sucre dont vous avez besoin. Reversez le tout dans la bassine et portez à ébullition, là encore sans cesser de remuer. Ensuite, laissez cuire à feu doux en remuant durant 10 minutes.  
Il ne vous reste plus qu'à remplir des pots de confiture en veillant à bien les fermer et à les retourner.  
Cette recette peut bien sûr être adaptée selon que vous aimez ou non les saveurs pimantées. Un conseil, divisez toutes les quantités par deux la première fois, cela vous permettra de faire un test et de savoir quelle dose de piment vous devez utiliser.  
Comment utiliser cette gelée de piment d'Espelette ?  
Certes, vous avez fabriqué une délicieuse gelée de piment d'Espelette, mais à présent il faut savoir comment vous allez la déguster. Sachez que le piment d'Espelette se marie avec de nombreuses saveurs, vous n'avez que l'embarras du choix. C'est où, si vous aimez les fromages à pâte dure des toasts à l'apéritif seront tout simplement délicieux. Vous pouvez également intégrer votre gelée dans vos recettes, ce sera excellent dans une salade avec du mayon et de canard. Vous pouvez également marier votre gelée de piment d'Espelette à un foie gras, enapéritif ou en entrée selon vos envies.

**événements**

Enter your description

**la carte sera disponible le 13 novembre 2017**



Le chef a cuisiné

Tarte fine de saint Jacques de port en Bessin poudrés au praliné sésame, betteraves d'Aurore, cromesquis d'ail des ours Jus perlé au citron kabosu de l'ami Pierre 19 €

Le foie gras de canard de la ferme d'Aurore, gomasio de pignon de pin, nashi, pain blanchi au jambon de canard et tétérappi cornue au vinigre de bourgoins de sapin du Canigou 20 €

Boeuf Bazadais, jus au poivre voatsiperifery, oignon doux des Cévènes brûlé Cèpes du Médoc et chèvres de racines oubliées 30 €

Noix de saint Jacques de port en Bessin grillées au sarment de vignier, ketchup de tomate verte au curry vert, navet Kabu et tabati, citron caviar (récolte maison) 30 €

L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières 10 €

Kouign aman, pomme bio des côtes de Bouteau au miel de châtaigne la Borda d'Ambrosi, sorbet pélangonium calvados

Ananas Victoria rôti au sucre bio demerara, ordmeux de sauge ananas, pain d'épice, Sorbet à l'ouépine 11 €

**Menu Yusha à 34 €**

Oeuf bio cuit à 64°, royale de foie gras, côpes du Médoc au tulbaghia, éclats de chatagnes et lard Colonnata

Cabillaud Breton poudré de shiso, bouillon mousseux tom kha kai aux feuilles de pandanus, mijotée de légumes racines au kinako

Ou  
Parmentier d'une estouffade de sanglier au galanga, Patate douce pourpre et champignons des bois

Les fromages affinés

Ou  
Crème de chocolat Manjari 64%, gel de piment d'Espelette, dacquoise aux cacahuètes de Soustons, sorbet fruit de la passion/piquillois

Menu gourmet à 45 €  
En six services pour l'ensemble des convives

La pause déjeuner à 19 €  
(entrée, plat et dessert du jour)  
Menu servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours férié  
Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,  
Pierick Clébert