



Produits du mois : feuille d'oblate



Depuis des années, que ce soit dans les hopitaux, les pharmacies ou tout simplement à la maison, les japonais utilisent une feuille alimentaire pour contenir leurs préparations médicamenteuses et en faciliter l'absorption. Cette feuille alimentaire est appelée OBLATE et se dissout immédiatement en contact avec un milieu humide. Composée de féculé de pomme de terre, de lécithine de soja et d'huile de tournesol, ce produit ne contient ni allergène ni gluten. Ferran ADRIA, le Chef du célèbre El Bulli, lors de ses nombreux déplacements au Japon, intrigué par ce produit, lui a trouvé des applications étonnantes en cuisine.

L'oblate est la feuille alimentaire la plus fine au monde, est totalement insipide et n'altère ni ne modifie le moindre goût des produits avec lesquels il est associé. en outre cela permet de confectionner des raviolis liquides.

produit du mois : la menthe basilic



superbe menthe cumulant les deux parfumes très intéressant à travailler aussi bien en sucré ou salé, Hugues Le Cieux la cultive à biganos. sur cette carte je l'utilise en pesto avec des langoustines de Guilvinec.

recette du mois: espuma de cannelé



Ingédients :
300 g crème liquide
200 g lait
8 mini cannelés
poudre de cannelé(réaliser en les séchant au four puis moulin à café)

Préparation :

Faire infuser 10 minutes dans le lait bouillant les cannelés, puis les mixer au blender pour que l'appareil soit le plus lisse possible, rajouter la crème, refroidir.

Mettre le tout dans un siphon avec une cartouche bien agiter, puis déguster.

Pour ma part je le sert dans un tube croquant de cannelé, autrement sur une pannacotta au chocolat ou sur une poêlée de poire c'est sympa aussi.

astuce du mois : réaliser un jambon de canard



Préparation :

Sécher le magret à l'aide de papier absorbant. Avec un couteau bien aiguisé, enlever de la graisse. Le mettre au sel avec des aromates (coriandre, carvi genièvre, thym, laurier etc.) Débarrasser la pièce de canard de tout son sel. Le rincer rapidement sous l'eau froide et le sécher dans un papier absorbant. Après je le met dans du poivre concasser et je le laisse sécher au réfrigérateur pour 3 semaines. Passé ce délai, le magret sera sec et imprégné de toutes les saveurs du gros sel de cuisson. Le découper en fines tranches et le déguster.

Nouvelle carte, disponible le 7 mars 2012



La carte

Noix de Saint-Jacques piquées au bois de réglisse, crispy et caviar de granny-smith, tartare de canard à l'huile d'amendons de pruneaux -19 €

Pressé de foie gras mi- cuit du Sud-ouest et lamproie au Sauternes, cristaux de sel Maldon, gaspacho de pignons de pins -19 €

Langoustines de Guilvinec au pesto de menthe basilic d'Hugues Le Cieux, cannelloni d'amarante, déclinaison de carottes et aillet de la famille Sournac - 25€

Ris de veau" Français "et betterave Burpee's golden dorée au beurre Yuzu, gnocchi de pomme de terre, oignon de Roscoff - 25 €

Le "Cannelé Bordelais" déstructuré (Liquide, glacé, mousse, chocolat, poudre, classique, caramel, pâte, tuile) - 10 €

Coque meringuée yuzu/thé matcha, fleurs de cerisiers "Théodor" glacées - 9 €

L'assiette Fromages affinés, beurre Bordier et ses feuilles insolites - 9 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

L'œuf Bio à 63°, royale de foie gras/Tio Pépé, air de morilles, gressin ail/jambon de canard au poivre de Tasmanie

L'agneau de Mr Campet cuit à basse température au carvi, brochette de fressure au satay, compression de pomme Sarladaise

Ou

Dos de cabillaud Breton poudrée de chorizo, jus de piquillos à l'huile du château Virant, gaufre d'aubergine au fenouil mariné au yuzu et cromesquis d'ail fumé

Les fromages affinés

Ou

Fraicheur d'orange sanguine, crémeux lacté, Sorbet petit suisse/sucre Rapadura

revue de presse: les inrock spécial Bordeaux



tiré du guide le fooding

<http://www.lefooding.com/restaurant/restaurant-c-yusha-bordeaux.html>

Bien à vous,

Pierrick Célibert