



Menu de la Saint Valentin à emporter



* Le Chef s'invite à votre table !

voici le lien du menu :

<https://www.cyusha.com/MENU-de-la-Saint-Valentin-2021.html>

voici le lien pour la réservation :

<https://www.cyusha.com/spip.php?page=reservation>

Enter your title

Menu Saint Valentin 2021 - 50 €/pers

Preliminaire

(Crom'exquis topinambour/truffe noire, foccacia Kari Gosse, Tourteau rafraichi au pamplemousse)

Sucette de Foie gras de canard du Sud-Ouest/cacao/galanga, cœur à la vanille de Madagascar

Choux fleur et truffe noire rôti en brioche, vinaigrette au baume de Bouteville n°6

Céviché de Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, leche del tigre, Pickles de daikon au poivre de Timut

Tataki de Truite du Pays Basque, condiment piquillos/ baies de la passion, aioli de vitelotte,

Petit beurre fruit de la passion/ sucre de fleurs de coco/pitaya

Douceur insolite

► Fiche de réchauffage des plats délivrée lors du retrait de la commande

COMMANDES PAR MAIL : contact@cyusha.com

Nb : Préférable de réserver à l'avance – quantités limitées pour préserver la qualité

Commande jusqu'au 9 février à retirer le 13 Février entre 13h et 17h

Confirmation de la commande à réception du règlement par chèque ou virement

Adresse : 12, rue Ausone – 33000 Bordeaux
Pierrick Celibert restaurantcyusha

Bien à vous,

Pierrick Célibert