



bonne année 2011 et meilleurs vœux :

Chers clients,

En ce début de nouvelle année, nous venons accompagnés d'Élodie, vous présenter tous nos meilleurs vœux de santé, joie et de prospérité à vous mais également à tous ceux qui vous sont chers.

Et pour le régal de vos papilles, je ne manquerai pas de vous proposer plus de gourmandises et de douceurs! J'espère que vous apprécierez avec autant de plaisir (sinon plus!) que nous en avons, les nouvelles créations et saveurs du C'Yusha.

Merci de votre fidélité et de l'intérêt que vous nous portez.
Bien à vous,
Karine et Pierrick Célibert

Produits du mois : couteaux



Voilà bien un curieux coquillage, oblong et ressemblant effectivement, au manche de corne d'un couteau. On le nomme d'ailleurs indifféremment "couteau" ou "pied de couteau", les anglais parlent de "razor shell". C'est l'un de nos coquillages les plus mobiles! Sa forme allongée lui permet de s'enfoncer profondément en quelques secondes dans le sable au moindre signe de danger. Sous la mer, si un prédateur s'en prend à lui, il peut également littéralement jaillir du sable, nageant rapidement "en arrière" à l'aide de ses deux coquilles, pour aller tout aussi promptement s'enfouir un peu plus loin.

On le repère sur le sable grâce à deux trous rapprochés qui sont la marque de son siphon à deux tubes, par lequel il aspire l'eau pour se nourrir en la filtrant. Les coques procèdent de la même façon et ont aussi un siphon à deux tubes, il faut un oeil averti pour les différencier, les trous révélant la présence d'une coque sont un peu plus écartés que ceux du couteau.

On le trouve dans les sables fins, assez fluides pour qu'il puisse s'y enfoncer rapidement, dans la zone infra-littorale, assez proche de la limite de basse mer donc.

Pour le pêcher, il y a deux techniques principales, aussi ludiques l'une que l'autre. D'abord celle qui plaît le plus aux enfants, consistant à verser du sel dans les trous : l'animal sort rapidement dans un petit bouillonnement et il faut s'en saisir avant qu'il ne s'aperçoive de la supercherie, on prétend que cette arrivée de sel lui fait croire au retour de la marée montante. Moi je crois que ça lui pique les yeux.

Il y a aussi la tige de métal (*souvent une balaine de parapluie ou un rayon de roue de vélo*), emmanchée dans un morceau de bois. On l'enfoncé rapidement entre les deux trous, le couteau ainsi agressé resserre sa coquille à fond, et il n'y a plus qu'à tirer.

On peut tenter le coup de bêche à l'oblique pour l'empêcher de s'enfoncer, mais ce n'est pas la plus fructueuse des méthodes!

barbe de capucin :



La barbe de capucin ou Capucine des Catches est un produit du Nord cultivé depuis plus de 150 ans dans des cavernes souterraines lilloises (catches), c'est l'ancêtre de l'endive.

C'est une salade non pommée, aux feuilles longues (40cm) qui se consomment crue ou cuite.

Sa fine amertume et sa texture feuillue plus légère que l'endive ou la chicorée en font une bonne alternative pour les gros mangeurs de salade cuite comme moi.

Vous trouverez souvent des pissenlits vendus sous le nom de barbe de capucin. C'est pas ça... La production de barbe de capucin de la région s'arrête en mars, c'est le moment d'y goûter...

Recette du mois : couteaux farcis



Ingrédients

- un kilo de pieds de couteaux
- 150 grammes de beurre
- deux petites échalotes
- une poignée de persil plat
- poivre blanc
- chapelure

Lavez très soigneusement les pieds de couteau, on peut les laisser dégorger trente minutes dans de l'eau bien salée afin de les débarrasser de leur sable. Ce n'est généralement pas utile, plusieurs rinçages à grand eau suffisent. Une fois bien nettoyés, mettez les quelques minutes à ouvrir à la vapeur (ou dans une cocotte à couvert, en remuant).

Sortez les de leur coquille en séparant les deux valves, lesquelles vous nettoyez et conservez, attention, elles sont fragiles! Débarrassez le coquillage de ses parties grises, son appareil digestif en fait, c'est là que se fixe le plus de sable. Hachez le ensuite pas trop finement et réservez.

Malaxez le beurre avec l'échalote hachée finement, et le persil assez grossièrement ciselé. Ajoutez un peu de fenugrec et poivrez. Farcissez l'extrémité des coquilles avec ce mélange, puis parsemez un peu de chapelure.

Astuces du mois : galette des rois briochée



Pour 6 personnes, cuisson 20 minutes.

Ingrédients: 250g de farine t 45, 25g de sucre semoule, 2 oeufs, 1 cuillère à café de sel, 15g de levure boulangère, 2 cuillères à soupe de lait tiède, 125g de beurre bien mou, 50g de fruits confits, 1 zeste de citron jaune, 1 zeste d'orange.

Pour la dorure: 2 jaunes d'oeufs.

Procédé:

-mettre la farine,les oeufs, la levure diluée dans le lait tiède, le sucre semoule et le sel .

-pétrir durant 5 minutes

- Incorporez ensuite, progressivement, le beurre mou émietté.

-Travaillez la pâte 5 minutes encore .

-Ajoutez le reste des ingrédients, et mélangez encore quelques minutes...

-Placez-la au froid recouvert d'un torchon propre pendant 1 heure.

-puis façonnez la en couronne.

-Cachez une fève dans la couronne, puis laissez lever 1 heure.

-Préparez la dorure en fouettant l'oeuf à la fourchette. Badigeonnez la pâte, la couper au ciseau, puis saupoudrez-la de sucre cristallisé.

-Faites cuire de 20 à 25 minutes au four.

-Laissez ensuite refroidir le gâteau à température ambiante et décorez-le de fruits confits."

Nouvelle carte, disponible le 13 Janvier 2011

Kouign-aman au grenier médocain/ langoustine de Loctudy au Sauternes/ velouté de doucette– **18 €**

Tartare de saint jacques et citron carviar, juste saisié d'une bisque à la bergamote, cornet glacé betterave " Albina vereduna"/balsamique **17 €**

Risotto Vénéral aux noix de Saint-Jacques, Jus foie gras/alliet– **22 €**

Bar de la cotinière et couteaux farcis, beurre battu au safran, Aioli de patate douce mauve– **24 €**

L'agneau de lait des Pyrénées – **24 €**

Gigot confit, axoa au piment d'Espelette, ris piqués au bois de réglisse, panisse à l'orange, barbe de capucin, trait de mamia au Xingar

Fromages affinés accompagnés de : beurre de Jean-Yves Bordier, pain aux figes, chutney nashi/noix – **9 €**

Macaron Tutti Frutti, crémeux lacté, spoom au litchi – **9 €**

Tarte moelleuse au chocolat Saint Domingue 70%,crèmeux lacté, jus au moka, crème glacée au cannelé – **9 €**

Le Menu C'Yusha à 33 €

Mise en bouche

Fine Tourte de racines d'antan au vœux cantal et gésier, vinaigrette jaunes d'œuf aux noix et bouillon de foie gras à l'hydromel

Gambas en textures multiples, Bouillon de crustacés aux feuilles de kaffir, lentille corail

Ou

Estouffade de Joue de bœuf aux agrumes, shi-také, pomme de terre moelleuse

Douceur insolite

Les fromages affinés

Ou

BISCUIT AU MUSCOVADO DE L'ÎLE MAURICE,COEUR CARAMBAR, CREME GLACÉE AU NUTELLA, TOUCHÉ LACTÉ

La pause déjeuner à 19 €

(Entrée, plat et dessert du jour)

Menu servi uniquement du mardi au samedi le midi, sauf jours fériés

Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique.....6 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert