



Anne et la C'YUSHA family vous souhaite une bonne et heureuse année 2018 avec pleins de découvertes culinaires



Enter your title

Nous commençons notre 9^{ème} année, un grand merci à tout le monde de nous faire confiance .
Cette année nous faisons évoluer notre offre en proposant dérivant notre habituel menu Cyusha et un menu surprise
Partez à la découverte de 6 créations issues de mon inspiration du moment en tenant compte des préférences de chacun.

C'YUSHA

Une aventure familiale.

C comme Célibert et Yusha pour la contraction des prénoms de nos filles Yuna et Charleen.

Le ton est donné. La notion de partage est essentielle et se révèle jusque dans l'assiette.

La qualité de nos producteurs est indissociable de notre travail.

Une proposition de carte volontairement courte et créative.

Inspirée de mes rencontres et de mes apprentissages en France et à l'étranger auprès notamment de Chefs étoilés.

Les produits frais sont tout particulièrement mis en valeur.

Cultivés localement de préférence et bio si possible, ils sont sélectionnés avec rigueur et dans le respect des saisons.

Le pain est pétri, façonné et cuit quotidiennement au restaurant. Il est issu de blés récoltés en Lot et Garonne avec des farines du Moulin de Dubern.

Enfin, quelques trésors de mon jardin me permettent de donner à ma cuisine une note végétale.

Les saveurs insolites sont alors sublimes : la persicaire odorante se mêle à l'huître végétale qui copine avec d'autres congénères ...

Ici, pour le plaisir de tous, la cuisine se réinvente tous les jours

le menu de la saint Valentin



Mise en bouche
(Euf Lucullus en gelée de tourteau/bergamote,
air d'hydromel, crispy de wakamé, huître végétale de mon potager)

□□□□

Air de safran de Katia Audouin sur un foie gras des Landes aux graines du Paradis, pousses insolites de Pierre

□□□□

Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin en tartare au yuzu,
Juste tiédies d'un bouillon tom kha kai

□□□□

Bar de ligne de nos côtes à la vanille Bourbon de Madacascar,
Epeausoto à la tomme de brebis

□□□□

Volaille du Périgord en basse température, jus à la truffe noire de Périgord, étuvé légumes de la famille Sournac

□□□□

Préliminaire

□□□□

Tête à tête avec un cœur chocolat Saint domingue 70% fruit de la passion, spoom au champagne

Menu 65€

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

les produits du mois du menu surprise:



bar de ligne , Saint Jacques de port en Bessin, agrumes, pigeon de Marie Leguen, les choux de l'ami Pierre, les légumes del a famille Sournac, boeuf Bazadais, safran de Katia Audouin

Menu C'Yusha 35 €

Euf bio cuit à 64°, royale de foie gras, cèpes du Médoc au tulbaghia, éclats de chataignes et lard Colonnata

....

Cabillaud Breton poudré de shiso, bouillon mousseux Tom Kha Kai aux feuilles de pandanus, mijoté de légumes racines au kinako

Ou

Parmentier de sanglier à la patate douce pourpre parfumé au galanga, lentin de chéne

....

Les fromages affinés

Ou

Crèmeux de chocolat Saint Dominique 72%, gel de piment d'Espelette, dacquoise aux cacahuètes de Soustons, sorbet fruit de la passion /piquillos

La surprise ! 45 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de 6 créations issues de mon inspiration du moment en tenant compte des préférences de chacun

Pause déjeuner 19 €

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours férié

Entrée, plat et dessert du jour

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

recette du mois : ganache montée au yuzu



Pour la ganache montée au yuzu :
100 g de jus de yuzu
120 g + 60 g de crème fraîche 30% de MG
210 g de chocolat blanc haché CLIC

Mettre le chocolat blanc avec 100 g de crème fraîche dans un grand bol, faire fondre le tout 2x30 secondes au micro-onde, fouetter pour homogénéiser le tout.

Ajouter le jus, fouetter.

Ajouter enfin les 60 g de crème fraîche froide, fouetter et réserver jusqu'au lendemain.

Le lendemain, fouetter au fouet électrique la ganache bien froide comme si vous monteriez une chantilly. Elle va s'éclaircir et gonfler. La déposer dans une poche à douille

revue de presse : article dans le point

http://www.cyusha.com/IMG/jpg/article_du_point.jpg

Bien à vous,

Pierrick Célibert