



#### voeux 2019



Anne et la C'Yusha family se joint pour vous souhaiter à vous et à vos familles, mais également à vos proches, tous nos vœux pour cette nouvelle année 2019. Qu'elle soit heureuse, riieuse et gourmande et qu'elle déborde de bonheur et de prospérité. et que tous les vœux formulés deviennent réalité ! Un grand merci également à tous nos partenaires qui me fournissent des produits d'une extrême qualité. Au plaisir de vous revoir très vite.

#### produit du mois : tourteaux de noisette



Tourteaux de Noisette en sachet sous vide de 300g. Il s'agit de la farine de noisette, résidu récupéré après la pression, broyé pour être transformé en farine. Mélangez le tourteau de noisette avec de la farine blanche pour confectionner vos pâtes à gâteau, pâtes à crêpes etc...

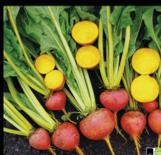
#### produit du mois : choux doux des Landes



#### Choudou, chou-salade et salade-chou

Enfin du nouveau dans le monde du chou ! Issu d'une variété ancienne de chou plat, Choudou a pourtant bel et bien le goût de l'inédit. Aussi bon cru que cuit, il est légèrement sucré, ses feuilles sont fines et craquantes. Ultradigeste, et ce n'est pas là le moindre de ses talents, Choudou se cuisine rapidement sans blanchir. Compagnon idéal pour tous les imprévus et petits plats sur le pouce, il se conserve parfaitement sur une longue période dans le réfrigérateur.

#### produit du mois : betterave Golden Burpee's



La betterave Burpees golden est une très belle variété ancienne américaine à racine ronde, jaune or et à la saveur exquise. Cette variété conserve sa chair jaune doré et sa saveur douce et sucrée à la cuisson. Les feuilles d'un vert tendre sont consommées en salade ou comme des épinards.

#### produit du mois : fève de Tonka



La fève de Tonka est originaire d'Amérique du Sud et d'Amérique Centrale. Il s'agit de la graine du fruit du teck brésilien. Cette fève ridée et noire est encore largement méconnue en Europe mais son parfum unique fait de plus en plus d'adeptes et peut remplacer l'onéreuse gousse de vanille dans bon nombre de recettes.

Goût et parfum

Avec ses notes d'amande, de vanille et de tabac, la fève de Tonka ne laisse pas indifférent. Selon la sensibilité du dégustateur, la fève tonka peut aussi rappeler l'odeur du caramel ou des odeurs musquées.

Comment utiliser la fève de tonka ?

Pour utiliser la fève, on la rafe finement à l'aide d'une rape microplane comme la noix de muscade ou la cardamome (on peut aussi la mouliner).

Il faut faire attention à la quantité utilisée et goûter au fur et à mesure pour obtenir le bon dosage. Son parfum puissant envoûte le palais et peut masquer le goût des autres aliments si l'on en met trop.

Rapez la au dernier moment pour profiter à fond de son parfum intense.

#### produit du mois : vinaigre de grenade



Elaboré à partir de la fermentation du riz brun complet et du jus de fruit, ce vinaigre prend peu à peu sa couleur brune caractéristique. Il est garanti sans gluten et peut également être utilisé comme boisson. Cette spécialité coréenne au goût complexe et équilibré, ses saveurs acidulées, accompagneront avec délice vos assaisonnement de salades, mais également vos recettes de poisson, porc et volailles. Il trouvera aussi sa place dans des recettes de dessert.

#### recette du mois : huile de vanille



Il est préférable d'utiliser une huile neutre comme l'huile de pépin de raisin afin de laisser la vanille se répandre en saveurs et en arômes lors de l'infusion.»

Temps de préparation: 5 minutes et 48 heures pour infuser

Temps de cuisson: 2 à 3 minutes

Ingrédients:

100 ml d'huile de pépin de raisin

1 gousse de vanille

Préparation:

-Dans une casserole, faire chauffer l'huile de pépin de raisin à feu doux jusqu'à une température de 50 °C (utiliser une sonde ou un thermomètre de cuisine).

- Ouvrir la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les faire infuser dans l'huile de pépin de raisin en ajoutant aussi la gousse entière.

- Réserver dans un endroit tiède, à l'abri de la lumière, pendant 24 heures.

#### astuce du mois : bardes de Saint jacques



au lieu de jeter les bardes de saint jacques, vous pouvez les nettoyées à l'eau puis les rôtir au four à 180° pendant 20 minutes avec du beurre puis mouiller à hauteur et cuire encore 20 minutes soit une épice ou des plantes aromatiques et moi en ce moment j'utilise des feuilles de kafir et on obtient un excellent bouillon très parfumé

#### le chef à cuisiné : la carte sera disponible le 19 janvier 2019



#### Menu C'YUSHA 35 €

Tartare de saint Jacques et wakamé à la vanille de Madagascar juste saisi d'un bouillon de Topinambour au café, kimchi de betterave Burpee's golden à la bergamote.

...  
Merlu de ligne des côtes de Gascogne, émulsion de coquillages à l'orange sanguine, choux doux des Landes au galanga et shimeji.

Ou  
Croustillant de Joue de bœuf braisée à la moutarde de moult de raisin, panais au tourteaux de noisette, polenta, salsifis et cerfeuil tubéreux à l'huile de truffe

...  
Les fromages affinés  
Ou  
Riz au lait, poire confite à la fève de Tonka, crème caramel au beurre salé

#### La surprise ! 45 €

Pour l'ensemble des convives  
Partez à la découverte de mon inspiration du moment  
En 6 services

#### Pause déjeuner 19 €

Servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat et dessert du jour  
Sélection du Sommelier pour la pause déjeuner :  
1 verre de vin + 1 café classique...6 €

Bien à vous,

Pierrick Célibert