



La team du C'Yusha vous souhaite une bonne et heureuse année 2022 avec pleins de découvertes culinaires



le menu de la Saint Valentin 2022



Le menu de la Saint Valentin 2022

Coussin au charbon végétal/homard/chantilly au gin Citadelle/graine du paradis

Pomme d'amour de foie gras de canard des Landes au maceron du Médoc
Cœur clémentine Corse, brioche et pousses insolites

Céviché de Noix de Saint-Jacques de port en Bessin
Tofu au curry vert « sacré français » bouillon aux feuilles de karri

Truite du Pays Basque snackée, Choudou des Landes farci au piquillo, chimichurri aux cacahuètes de Soustons

Le canard des Landes : barbajuans de cuisses comtes, poitrine laquée au miel de caryoptus, jus à la truffe noire de Périgord, crevettes de lais grand roux à l'Ossau Iraty
Poire confite à la feve de Tonka

Pep's au gingembre et capsule d'amour au baie d'omija

Pot de fleur chocolaté à partager, crumble à la menthe poivre
Espuma aux fruits de la passion, sorbet guarana/yuzu

70 €

il vous sera demandé un chèque d'acompte de 70 € pour confirmer votre réservation.

le menu de Janvier :



Menu C'YUSHA 38 €

Œuf bio Ozen, crémeux de chou fleur à la truffe et sa mouillette dorée

Dos de cabillaud poudré de shiso de mon potager sur embeurre de Choudou des Landes au Galanga, beurre Battu au yuzu

Ou

Magret de canard des Landes laqué au miel de litchi, gastrique à la clémentine Corse, Panais à la feve de Tonka

Les fromages affinés

Ou

Minestrone de fruits exotiques parfumée aux baies de la passion,
Sorbet guarana et madeleine à la noix de coco

La surprise ! 48 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de 6 services issues de mon inspiration du moment

Le Confiance ! 68 €

Pour l'ensemble des convives

Le menu Surprise accompagné d'une coupe de champagne et de deux verres de vin

produit du mois : miel de litchi de Madagascar



La Compagnie du Miel est une aventure jalonnée de belles rencontres autour de valeurs et passions communes. Gael Hankenne s'est installé à Madagascar en 2013 après plusieurs années passées à parcourir l'Afrique pour Médecin Sans Frontières. Olivier Carbon vient lui du monde la micro-finance et connaît la Grande Ile depuis plus de 10 ans. En 2016, ils font la rencontre de Haingo Rakotobe, consultant en écologie. Thibaut Lugagne Delpon vient d'y passer 4 ans et a découvert l'entrepreneuriat social en développant un réseau de magasins inclusifs dans toute l'Ile. Tous ont eu un coup de foudre pour ces miel si extraordinaires. Le potentiel social et environnemental du projet a été le déclic initiateur. L'histoire peut commencer.

Après un long voyage depuis la Chine par la route des Indes, le Litchi a trouvé à Madagascar un sol accueillant sur lequel s'implanter. Durement touché par les sécheresses, cet arbre majestueux et mellifère n'en reste pas moins très apprécié des abeilles qui n'hésitent pas à parcourir des kilomètres pour en butiner les fleurs.

produit du mois : Choudou des Landes de la famille Larrère



Issu d'une variété ancienne de chou plat, Choudou a le goût de l'inédit. Aussi bon cru que cuit, il est légèrement sucré, ses feuilles sont fines et croquantes. Ultradigeste, et ce n'est pas la le moindre de ses talents, Choudou se cuisine rapidement sans blanchir. Il est doté d'excellentes capacités de conservation, ce qui en fait le compagnon idéal pour tous les imprévus et petits plats sur le pouce.

Cru ou cuit, tombez chou d'amour... Nous avons été les premiers séduits par son goût ! Sur le territoire français, Choudou est cultivé en exclusivité par les fermes Larrère qui développent sa culture et sa notoriété depuis 2011, en collaboration étroite avec son obtenteur Sakata.

houdou est cultivé, selon les principes de l'agriculture raisonnée, 12 mois sur 12 mois en France par les fermes Larrère. Ces récoltes sont rendues possibles toute l'année grâce à la complémentarité des climats et des sols de nos fermes situées dans les Landes, le Nord ainsi que le Roussillon. Sa production est 100% certifiée GLOBAL GAP et également HVE, pour les cultures Landaises.

produit du mois : baies de la passion

Les baies de la passion, c'est quoi ? Qu'est-ce que la baie de la passion ? C'est une baie qui pousse par grappes sur la Ruta chalepensis (Rue de Chalep), plante tropicale cultivée en Afrique, plus précisément en Ethiopie.

L'odeur et la saveur des baies rappellent tellement le fruit de la passion qu'on les a appelées baies de la passion. Envoutants et complexes, son parfum et son goût ont tous les deux des notes exotiques d'agrumes velouté rappelant le yuzu, mais se rapprochant plus des fruits de la passion.

Cette baie, souvent considérée comme un poivre, est une proche cousine du poivre de Sichuan au parfum citronné, du poivre andaliman (baie citron) au parfum d'agrumes, et du poivre Timut au parfum de pamplemousse.

La Ruta chalepensis est une plante très importante pour les Ethiopiens qui l'emploie à la fois comme plante potagère et médicinale. On utilise toute la plante, sur tous les souks du pays on retrouve à la fois ses feuilles, ses branches, ses fleurs, ses racines et aussi ses fruits séchés, en vente ici. C'est une des espèces utilisées quotidiennement par les familles d'Ethiopie avec la graine de koronima, la maniguette, le timiz, la cardamome et le gingembre.

Pour la petite histoire : On ne peut pas citer toutes les utilisations faites avec les baies de la passion par les Ethiopiens, mais au-delà du condiment et du médicament, on se sert du fruit et de la plante pour éloigner les chiens, les chats et les animaux en général. C'est aussi un bon insectifuge. Autant les fruits ne sont pas très connus, autant la plante est elle réputée depuis longtemps, même en Europe où on s'en servait pour ses vertus médicinales anthelminthiques, stomachiques, antispasmodiques, antiépileptiques, rubéifiantes, emménagogues et abortives.

Encore aujourd'hui, on utilise l'huile essentielle retirée des baies et de la plante dans l'agroalimentaire, pour ses propriétés aromatiques puissantes. On en retrouve dans les parfums, les savons et autres cosmétiques.

La Ruta chalepensis est aussi cultivée comme plante décorative, on la retrouve dans la quasi-totalité des jardins éthiopiens.

Comment utiliser les baies de passion en cuisine ?

Deux manières de faire avec les baies de la passion : soit les broyer, soit les mouliner et parfumer le plat au dernier moment (en fin de cuisson ou à l'envoi du plat), ou alors, laisser infuser les baies.

La saveur des fruits est forte, allez-y doucement, quitte à en ajouter par la suite.

Dans la cuisine salée, servez-vous en pour parfumer vos poissons, en sauce, en papillotes ou grillés, la baie fera son effet. De même avec tous les produits de la mer, crevettes, gambas, etc.

La fraîcheur et la puissante saveur des baies de passion s'harmonisent parfaitement avec la cuisine du gibier. Ajoutez-en en fin de cuisson sur du cerf, du sanglier ou encore de la biche. Sinon, employez-le sur les volailles et viandes rouges.

Parfumez vos poêlées de champignons et poêlées de légumes avec et parfumez vos sauces (surtout à la crème), plats en sauce et marinades en laissant infuser quelques baies pour un parfum subtil.

Dans la cuisine sucrée, vous l'utiliserez dans tous les desserts sans exception. Faites-la infuser dans des compotes, saupoudrez-en sur toutes vos tartes, salades de fruits, desserts au chocolat ou nature, cake, quatre-quart, etc.

La baie de la passion aromatise aussi les boissons. Je m'en sers pour parfumer les thés verts, thés noirs, roibos, infusions, rhums arrangés, Vin chaud, sangrias, etc.

Petit focus sur la cuisine éthiopienne. Les feuilles fraîches de Rus d'Atop sont utilisées pour aromatiser le kati, une infusion de feuilles de café, les baies entrent dans dans la composition du mélange traditionnel berbéré éthiopien et du mélange pimenté mitmita, sinon on les mélange à du lait aigre pour fabriquer un fromage local.

La baie de la passion se retrouve aussi dans des plats traditionnels comme l'alicha wot, un ragout de viande ou dans l'ayb, une sauce qui accompagne de nombreux plats.

astuce du mois : bouillon pour cuire un poisson



réaliser un bouillon avec du thé vert et des algues pour cuire des poissons

prendre 2 cuillères à café de thé vert (Matcha) et les mélanger à 4 cuillères à café de paillettes d'algues séchées, puis faire une infusion classique et pocher les poissons dedans.

recette du mois : crémeux de mangue au mascarpone



ingrédients:

100 g de purée de mangue, 1,5 g agar 100 g mascarpone

préparation :

portez à ébullition la purée et ajouter agar agar cuire durant une minute puis refroidir à 30° puis incorporer au mascarpone puis mettre dans une poche à douille.

Ben à vous,

Pierrick Célibert