



## produit du mois : pomme de terre d'Eysines de la famille Sournac



Eysines,  
Proche des Grands Crus Médocains,  
Sur un terroir sableux limoneux en bordure de jalles.  
Avec tradition, on y cultive la Sirtema.  
Une Pomme de Terre ronde, Douce et Sucrée,  
Que l'on appelle La Doucine d'Eysines pour la Passion des  
Gastronomes.

Si la Confrérie a dix ans, la production de pomme de terre à Eysines est bien plus ancienne... Le Grand argentier de la Confrérie, en connaît un bout sur l'histoire de la pomme-de-terre d'Eysines : « historiquement la production de la pomme-de-terre s'est beaucoup accentué durant le 19ème siècle, suite aux épidémies de phylloxera, qui en attaquant les vignes, a libéré des terrains pour la pomme de terre ». D'environ trois cent exploitants au début du 20ème siècle, ils ne sont désormais plus qu'une trentaine dans cette partie de l'ancien « potager de Bordeaux » à encore produire de la pomme de terre d'Eysines. Dans la commune, « La Fête de la patate » célèbre tous les ans cette longue histoire d'amour entre Eysines et son tubercule à dorer...

## produit du mois : poivre de Cubébe



Le cubébe est un poivre caractéristique de la cuisine indonésienne, c'est aussi l'un des composants du Ras-el-hanout maghrébin. Il possède un arôme chaud, évoquant la térébenthine; il est aussi légèrement amer et piquant. Il est plus proche du poivre de la Jamaïque que du poivre noir. Sauvage en Indonésie, il est produit à Java, au Sri Lanka. Parfois cultivé en association avec le café, mais en majeure partie, il est encore cueilli sur des pieds sauvage.

## produit du mois: lapin de la ferme de Vertessec



Martine et Michel PETIT sont aviculteurs à Avensan. Ils produisent des volailles de qualité, sous le label « Ferme de Vertessec », qu'ils vendent directement à la ferme et dans quelques points de vente sur Bordeaux et les environs.

Dans un cadre fermier typiquement médocain (bergerie, four à bois,...) venez découvrir une production en plein air de poulets, pintades, pigeons, cannettes et lapins ainsi que de nombreux produits du terroir.

## Recette du mois : gressin aux olives



500g farine 12 gr sucre 15gr sel 12 gr levure boulanger 150 à 200gr eaux( tout dépend de la qualité de la farine) 100 gr huile olive 100 g olive noire concassé

Mélanger tous les ingrédients au pétrin jusqu'à une pâte lisse, laisser pousser 30 mn puis abaisser à 5mn laisser pousser cuire à 200° il faut qu'ils restent moelleux.

## Astuces du mois : chutney d'aubergine



pour faire rapidement un caviar d'aubergine épluché les aubergines les couper en dés, les mettre dans un plat avec sel ,huiles d'olives et un peu d'eau puis les cuire 8 minutes à 700 w au micro ondes.

## Nouvelle carte, disponible le 10 juillet 2012



### La carte

Tartare de canard du Sud-ouest aux truffes d'été, bonbons de foie gras coulant au sauternes, maki de melon compressé à la tagète mandarine  
- 19 €

Homard bleu et tomates d'Hugues Le Cieux fumés minute, pommade culinaire d'huître végétale du bassin d'Arcachon  
- 19 €

Tronçon de turbot sauvage et fleur de courgette doré au beurre d'Helichrysum, capelletti à la mélisse et giroles  
- 27€

Râble de lapin"de la ferme de Vertessec" cuit à basse température à fleur de citronnier, carré rôti, Légumes de la famille Sournac fumés minute au thym citron  
- 24 €

Tube de Pêche blanche confite au poivre de Cubébe, biscuit au muscovado, soda et sorbet verveine  
- 9 €

écume de krik framboise, crémeux chocolat de Tanzanie 75%,framboise à la fève de Tonka  
- 9 €

Palette de fraicheurs insolites, madeleines thé Matcha/Yuzu  
Sorbet violette/fraise des bois, sorbet miel d'accacia de Mr Sulpice au gruë cde cacao, spoom agastache,  
- 8 €

## Le Menu C'Yusha à 33 €

Fraicheur de tomates du jardin de Quentin et anchois, glaçon d'olive du château Virant, mozzarella di buffala, air de menthe basilic, gressin olive

Cote de cochon ibérique cuite en basse température puis snacké, pesto d'estragon, Bonbons des terres d'Eysines  
et chutney d'aubergine au piment d'Espelette

Ou

Bonite de nos côtes juste saisie, vinaigrette tiède piquillos/galangas, pulpe de noire de Crimée au rapadura et cannelloni au vert

Les fromages affinés

Ou

L'Abricot :  
biscuit de savoie au miel de Mr Sulpice, gelée yaourt, agastache glacé

Bien à vous,

Pierrick Célibert