



produit du mois : tagète réglisse



Tagetes filifolia est une espèce de tagète répandue à travers une grande partie de l'Amérique Latine du Mexique au nord à l'Argentine. Annuelle au fort arôme semblable à celui de l'anis ou de la réglisse. Les locaux l'utilisent comme arôme alimentaire, en thé et dans les salades, peut se sécher. A l'automne petites fleurs blanches, 30 cm

produit du mois : sucre noir d'Okinawa



produits issus de cannes à sucre en provenance d'Okinawa et Kagoshima. Ces morceaux de sucre noir résultent du mélange de sucre brut non raffiné, de mélasse produite lors du raffinage du sucre et de sucre brun peu raffiné. Ce mélange donne à ces morceaux de sucre noir une saveur douce caractéristique de la canne à sucre.

il a un goût de chocolat et de réglisse quand le sucre est écrasé sur des fruits et dans la pâtisserie mais aussi en cuisine pour mariner des viandes.

produit du mois : agastache



C'est une des plantes traditionnelles de la culture des Indiens d'Amérique du Nord qui l'utilisent dans de nombreuses préparations culinaires et pour ses vertus médicinales. La saveur très anisée de cette agastache accompagne à merveille toutes sortes de desserts ; la salade de fruits, les glaces, mais aussi en décoration sur des gâteaux. On peut réaliser des boissons ; des infusions, l'ajouter au thé ou en faire des sirops. Les plus aventureux l'ajoutent dans les salades, mais aussi en accompagnement de différentes viandes, notamment le porc. Sa saveur anisée peut parfaitement se marier avec les poissons.

produit du mois : truffe d'été



La Truffe blanche d'été, Tuber aestivum, dite encore truffe de la Saint-Jean, est fréquente en France, en Italie, où elle est dite scorzone, et depuis les années 1960 en Wallonie. C'est une espèce de champignons comestibles de la famille des Tuberaceae dans la classe des ascomycètes.

Blanche à l'intérieur, très noire à l'extérieur, la truffe de la Saint-Jean se mange crue, une fois chauffée elle perd deux intérêt, son parfum et son croquant. Coupée en lamelles et râpée au dernier moment sur la préparation elle développe des arômes frais et légers, parfait pour des plats d'été. La peau étant très rugueuse et dure (elle ressemble à des écailles), certains chefs la pèle avant de l'utiliser. La peau noire servira par exemple à faire de la purée de truffe.

Cette truffe s'accommode très bien avec les poissons blancs, mais aussi avec une volaille à la crème

recette du mois : churros tomate



ingrédients:

250 g farine t 55 250 g eau 25 g poudre de tomate, sel

Portez à ébullition l'eau dans une casserole sur feu vif. Ajoutez-y le sel et mélangez. Pendant ce temps, placez la farine de blé et la poudre de tomate dans un saladier et faites un puits au milieu. Quand l'eau salée est bouillante, versez-la au centre du puits de farine, puis remuez avec une cuillère en bois pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et souple. Faites chauffer l'huile dans votre friteuse. Placez la pâte à churros dans une poche à douille munie d'une douille cannelée. Une fois que l'huile pour la friture est bien chaude, faites alors tomber des filets de pâte d'environ 10 cm de longueur dans la friteuse, en vous aidant de ciseaux pour les couper. Laissez dorer les

churros ainsi formés dans l'huile de friture pendant 2 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et colorés.

astuces du mois : eau de tomate



Pour réaliser l'eau de tomate : il suffit de mixer la pulpe de tomates , on passe au chinois. Soit o s'arrête là, mais de préférence, on la filtre encore dans un torchon en laissant poser pendant deux-trois heures pour obtenir un beau liquide transparent. On réserve le jus obtenu.

la carte sera disponible le 5 juillet

Menu C'YUSHA 35 €

Tartare de canard du Sud-ouest à la truffe d'été de Guillaume Gé, churros tomate/pesto d'épazote, Eau de tomate à la tagète réglisse, scarmoza

Merlu à la Biscayienne, cromesquis de pimientos del piquillo, légumes du jardin de quentin
Huitre végétale de mon potager

Ou

Volailles d'Etaliens en croûte de cacahuètes de Soustons, jus mousseux au vinaigre de Laurent Agnés, polenta au Tulbaghia

Les fromages affinés

Ou

Framboises au sucre noir d'Okinawa, crèmeux shiso, biscuit thé Matcha, sorbet agastache

La surprise ! 45 €

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

Pause déjeuner 20 €

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