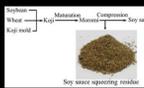




produit du mois : MOROMI ou moût de sauce soja C'est énorme



J'ai fait une superbe rencontre jeudi au C'yusha, j'ai fait la connaissance d'une personne amoureux des produits japonais et plus particulièrement la sauce soja et tous ces dérivés et il y en a, nous avons fait une dégustation c'était énorme et il y a un produit qui m'a bluffé le Moromi de sauce soja en gros si j'ai bien compris c'est le mélange de haricot soja, blé et koji (un mélange naturellement fermenté de koji (riz inoculé avec une moisissure spéciale et tout à fait inoffensive pour la santé appelée Aspergillus oryzae), de shio (sel de mer) et de eau. Il s'utilise comme un assaisonnement, en remplacement du sel, et se caractérise pour son pouvoir d'amplification du "umami" (sapidité). après il y a une maturation et cela donne le moromi qui pour finir donne en bouche en premier une saveur de figue puis on passe sur du tabac pour terminer sur une note d'olive. j'ai commencé à faire des essai sur la bonite et du boeuf et je tenté sur des légumes, bref c'est un super produit.

produit du mois : épine vinette



Petite baie considérée comme une épice, sa saveur acidulée aigre-doux sublime parfaitement les plats, en plus d'être excellente pour la santé. La vinette possède une saveur acidulée aigre-douce très agréable. Son usage s'étale du sucré au salé. Elles s'utilisent généralement entières.

produit du mois : graine de la paix



la graine de la paix possède des notes fruitées et florales. Ses saveurs de réglisse et de mandarine raviront vos papilles. Les Camerounais la dégustent tout au long de la journée comme un bonbon. Ils en ont tous dans leur poche de chemise comme porte-bonheur ou pour la partager avec leurs amis. Les Bamiléké les utilisent lors des cérémonies d'intronisation des chefs, d'anoblissement, de rites de protection et de bénédiction. A concasser grossièrement au mortier ! et à torréfier au four

produit du mois : la plante fromage



Paederia lanuginosa - Plante à goût de fromage Comme plante au goût de fromage ! Un camembert, particulièrement les jeunes feuilles de printemps et début d'été... Le goût évolue selon la maturité des feuilles. C'est une plante qui a surtout été utilisée depuis longtemps en Asie pour ses propriétés médicinales (système digestif).

produit du mois : houttinya cordata



Les tiges et surtout les feuilles dégagent un curieux parfum acidulé et poivré lorsqu'on les froisse, qu'on décrit souvent une senteur de quinine. Ce goût particulier vaut à la plante d'être traditionnellement utilisée dans la cuisine asiatique, en particulier au Vietnam où on l'utilise comme condiment dans le Phô, ou encore en Inde où il entre dans la composition de curmes de poisson ou de salades. En Chine, les rhizomes sont cuisinés sautés au wok.

ici au C'YUSHA je vais réaliser une infusion que je vais gazéifier pour ressembler à un schweppes

recette du mois : rillettes de lapin à l'acte de montagne



400g cuisse de lapin 200g d'échine de porc 100 g échalotes émincées 600 g bouillon de volaille 2 cuillères à soupe d'huile olive 100 g huile noisette 10 g ache de montagne ou livèche sel poivre

Coupez les cuisses de lapin en morceaux, détaillez l'échine en cubes. Dans une sauteuse, mettez le filet d'huile, puis faites revenir le lapin et l'échine assaisonnez . Ajoutez alors le bouillon de volaille et couvrez à hauteur . Posez le couvercle et laissez mijoter pendant au moins 45 min, voir 1 heure. Au bout de ce temps, la viande doit s'effiloche. Placez les morceaux de viande dans un robot sans trop de liquide et hachez légèrement. Reajoutez du liquide en fonction de la consistance désirée. et l'huile de noisette et l'ache de montagne rectifier l'assaisonnement Attention, Laissez refroidir. Vous pouvez servir la rilette tiède ou froide sur du pain de campagne,

astuces du mois : poudre de lard Kintoa



mettre entre deux feuilles de papier sulfurisé les tranches de lard puis les faire dans un four à 150° pendant environ 15 à 20 minutes à contrôler suivant le four, puis bien éponger dans du papier absorbant puis mixer avec la chapelure puis garder dans un récipient hermétique à l'abri de la chaleur il y a pleins d'utilisations soit paner un légumes, soit mettre sur une crème brûlée ou panacotta salée ou comme au cyusha sur une ricotta à vous de jouer

la carte sera disponible le 28 mai



Menu C'YUSHA 35 €

Petit pois à la mélisse/ ricotta à la poudre de lard Kintoa/ rilette de lapin à l'ache de montagne / carotte à l'épine vinette

Bonite du golfe de Gascogne, jus aux olives Picholine, cannelloni roquette, pulpe de tomate noire de Crimée au tulbaghia

Ou

Gigot d'agneau de lait de la maison Campet confit au galanga, giroilles du Médoc, asperges des bois, aubergine fumée au mesquite

Les fromages affinés

Ou

La cerise aux graines de la paix/sorbet Patxaran/gâteau basque/ jus cacao aux piments d'Espelette

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 €

nouveauté : suivez nous sur instagram



Sous l'impulsion de ma fille Yuna qui en même temps est devenu notre Community Manager, on débarque enfin sur INSTAGRAM, c'est pas trop tôt...!! SUIVEZ NOUS!

@restaurantcyusha

<https://www.instagram.com/restaurantcyusha/>

revue de presse : apparition dans Vivre Bordeaux Food



voici le lien pour l'article : https://www.cyusha.com/IMG/jpg/Numensec_1.jpg

Bien à vous,
Pierrick Célibert