



le produits du mois : cacahuètes de Soustons



Un seul endroit en France permet la production de cacahuètes : les Landes. Avec son sol sableux qui permet un drainage facile des eaux, les Landes permettent à la cacahuète de se développer dans des conditions optimales. Les différents éléments qui composent le sol landais donnent à la cacahuète des Landes toute sa personnalité, à savoir un léger goût sucré. la ferme Darrigade me fournit chaque année des cacuètes de Soustons et e n plus cette année ils ont produit eux même la fameuse huile que je vais servir avec le canard et asperges des Landes

le produits du mois : sobacha



Spécialité Japonaise, le Sobacha appelé encore "thé de Sarrazin" ne porte que le nom de thé. En effet il s'agit de sarrazin torréfié. Le Sarrazin contient un important pourcentage de protéines (12%), qui le rendent rassasiant, cette graine est riche en vitamines B1, B2, B3 et N6, en minéraux (magnésium, potassium, cuivre, calcium, fer et phosphore)

Il ne contient aucun gluten car ce n'est pas une céréale.

Pour finir, le sarrazin contient de la rutine, un bioflavonoïde reconnu pour ses bienfaits sur la circulation sanguine, la prévention des varices et les jambes lourdes. Le sarrazin peut être utilisé en infusion, en décoction pour le déglacage en cuisine. Il apportera également sec un croustillant à vos plats ou salades.

le produits du mois : lard des Aldudes



C'est dans la vallée des Aldudes, appendice français en territoire espagnol, au coeur des Pyrénées, que Pierre Oteiza, éleveur et artisan salaisonnier, vous invite à découvrir le porc basque.

Déclarée en voie de disparition en 1981, cette race autochtone doit sa survie à une poignée d'éleveurs passionnés, conscients de l'enjeu de sauvegarder les qualités indéniablement reconnues de ce porc ancestral, qui ont fait sa renommée sur les tables des Rois de France et de Navarre.

De souche ibérique, le porc basque donne une viande rouge foncée et persillée, fondante à souhait qui donne un goût inimitable et puissant à sa chaire et au jambon du KINTOA

Kintoa ou pays de QUINT

En quête d'une AOC, les éleveurs ont donné le nom de KINTOA au jambon sec et à la viande issus de cette race de porc en l'honneur de ce territoire, maintenant réduit par l'histoire, situé au sud de la vallée des ALDUIDES et qui nourrissait les troupeaux de porcs basques à la glandée et dont le cinquième revenait au Roi de NAVARRE.

Le respect comme carnet de route

Le respect des traditions, Pierre Oteiza et son équipe y mettent un point d'honneur : Qu'il s'agisse de l'alimentation naturelle des porcs (châtaignes, glands, faines, herbe et céréales), de son élevage en plein air pendant plus de 14 mois sur les hectares de landes et de forêts ou encore de l'affinage des jambons à l'air long de 18 mois sur cadre de bois ; Ce respect de la tradition, de la nature et tout simplement du temps, n'empêche en rien la modernité et le savoir-faire de l'artisan.

le produits du mois : tsukemono de daikon



Tsukemono signifie "choses macérées". Il s'agit d'un moyen de conservation trouvé par les Japonais pour faire garder aux légumes une apparence fraîche et croquante en toute saison - en particulier pendant les longues périodes d'hiver où ils apportaient les vitamines manquantes.

Le terme tsukemono comprend une infinité de légumes

conservés dans toutes sortes de préparations. Chaque préfecture ayant sa spécialité, ils constituent un bon souvenir à rapporter.

UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR

Les tsukemono se consomment généralement en okazu, c'est-à-dire accompagnement, avec du poisson ou en cuisine traditionnelle kaiseki où il permet de se rafraîchir entre chaque plat. Vous en manger sans le savoir avec les tranches de gingembre marinées qui accompagnent toujours les sushis. On en trouve sous d'autres formes, réduits en petits morceaux et appelés furikake, à saupoudrer sur le riz blanc pour l'aromatiser.

La plupart du temps les tsukemono sont marinés dans du vinaigre japonais, très doux, du sel, du suzuke (un mélange des deux), ou du miso. Les tsukemono les plus populaires sont le radis daikon, le gingembre, le concombre, mais aussi les fameuses prunes salées umeboshi.

le produits du mois : miel de coriandre



Ses feuilles clairsemées d'un beau vert clair sont dentelées. Elles rappellent celles du cerfeuil. Leur goût est frais et très particulier. On peut récolter les brins au fur et à mesure de leur maturation sur le plant, mais dès l'apparition des fleurs blanches, rosées ou bleutées (très mellifères), la coriandre dégage une odeur franchement désagréable.

Le miel de coriandreSeuls quelques rares apiculteurs ayant leurs ruchers dans les plaines arides du sud de l'Italie et de la Grèce ou en Europe de l'est (Roumanie, Bulgarie) produisent un miel de coriandre digne de ce nom. Il s'agit donc d'un miel rare.

Celui élaboré en Afrique du nord porte certes le même nom; mais comme les critères qualitatifs sont moins stricts, le produit fini n'est pas d'aussi bonne qualité.

Propriétés organoleptiques

Le miel de coriandre est un miel de nectar monofloral. D'une couleur ambrée, il a une saveur fruitée légèrement épicée et une texture onctueuse. Il donne une saveur originale aux fromages blancs et aux tisanes. Il peut être utilisé également pour cuisiner des plats salés.

le produit du mois : l'aspérule odorante



L'aspérule est une plante de sous-bois qui fleurit en mai dont le parfum est magique, envoûtant, proche de la vanille.

l'aspérule doit être séchée avant utilisation elle dégage un parfum incroyable de foin séché et de vanille

c'est parce qu'elle contient de la coumarine

le produit du mois : baie de la passion



La baie de la passion est issue de la Ruta chalepensis, plante cultivée en Afrique tropicale et plus particulièrement en Éthiopie comme plante potagère ou médicinale.

C'est entre 1500 et 2000m d'altitude que cet arbrisseau pouvant atteindre 1.5m se développe le mieux, en plein soleil.

Les feuilles offrent un parfum à la fois puissant, aromatique et sucré; quant aux baies, leur goût est plus prononcé et peu épicé.

Le "kati", infusion de feuilles de café, est traditionnellement aromatisé par des feuilles fraîches de Ruta chalepensis, certains fromages locaux ont la particularité d'être préparés avec des feuilles ajoutées au lait aigre. Ses baies entrent dans la composition du fameux mélange berbéré.

Ses feuilles séchées et écrasées représentent un insectifuge efficace.

Ses notes exotiques et sucrées de fruit de la passion et de fruits rouges, s'harmonisent parfaitement avec un bar ou une lotte rôtis, une poêlée de girolles, une sauce crème ou une tarte aux poires caramélisées.

la nouvelle carte disponible le 21 mars 2018



Menu C'YUSHA 35 €

Tourteaux à la bergamote, tsukemono de daikon,
Bouillon de sobacha à l'ail des ours aux pommes des côteaux de Bouteau

Pétales de cabillaud confit, condiment piquillos/lard des Aldudes,
fenouil mariné au yuzu et carottes d'Aurore à l'aspérule odorante

Ou

Canard des Landes dans tous ses états, asperges vertes et polenta,
Jus au cacahuète de Soustons
(Parcheri aux cuisses confites, cœur au poivre de cassis, poitrine laquée au sucre de raisin)

.....
Les fromages affinés

Ou

Pavlova de fraises gariguettes au poivre de Timut,
Crème fouettée au miel de coriandre, sorbet hibiscus

La surprise ! 45 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de 6 plats issues de mon inspiration du moment en tenant compte des préférences de chacun

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