



menu de la Saint Sylvestre 2014



- Galeuse d'Eysines au miel de citronnier, cappuccino de langues d'oursin
□□□□
- Œuf Lucullus à l'esturgeon du Teich fumé, caviar d'Aquitaine, moscovite poivre de cassis et mouillettes dorées à la dulse
□□□□
- Foie gras de canard du Sud Ouest et la reine des reinettes au Sauternes confit, gomasio de noisette, pain roulé au jambon de canard
□□□□
- Noix de Saint-Jacques sur un ailoli de patate douce mauve, enoki et émulsion de yuzu de Mr Dufau
□□□□
- Quasi de veau de lait cuit au sautoir, jus à la truffe noire du Périgord de Mr Forestas, navet Kabu et cèpes du Médoc
□□□□
- Cromesquis roquefort/poire, beurre Jean-Yves-Bordier et doucette
□□□□
- Mojito dans tous ses états
□□□□
- Boule de neige craquante yuzu/chocolat Dulcey, pulpe glacée à la clémentine Corse
□□□□
- Mignardises et compagnie
75 €
(nous vous demanderons un chèque d'une valeur d'un menu pour confirmer votre réservation)

Le restaurant sera fermé du 22 au 29 Décembre inclus

produit du mois : boeuf Bazadais de Mr Manseau



Eleveur de bœufs de Bazas
Producteur professionnel spécialisé dans le bœuf de race Bazaïde, Sébastien MANSEAU perpétue le savoir-faire de sa famille, et ce depuis maintenant 3 générations.
Passionné par la qualité de cette race bovine Sébastien devient de plus en plus connaisseur. Sa notoriété et son expérience lui permettant d'être présent dans plusieurs manifestations bovines de grande renommée, et ce afin de présenter la race Bazaïde, telles que : Salon de l'Agriculture à Paris, Foire Internationale de Bordeaux, Pôle de l'Elevage à Courmon et principalement la Fête des Bœufs gras à Bazas (à ne pas rater).
Que vous soyez un particulier ou un professionnel, la Ferme du Barsès fournira la viande que vous désirez en gros, semi gros sous vide.
Vous souhaitez goûter et déguster une bonne viande, alors contactez nous au 06 83 51 31 89 ou passez votre commande.
Vous êtes curieux et intéressés par la visite de la Ferme du Barsès, alors n'hésitez plus et venez nous voir. Vous pourrez constater par vous-même la qualité de vie de nos bovins.

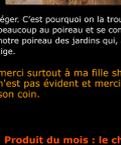
Produit du mois :carotte rouge de kyoto



C'est une carotte qui est plus tendre et douce que la carotte occidentale. Normalement, une carotte est orange mais celle-ci est rouge et julle donc on la trouve souvent dans les plats traditionnels du Nouvel An japonais (Osechi ryōri). Ici c'est Sébastien Canet qui la produit à Lestiac sur Garonne.
Elle pousse dans les terres entretenues par un labour, même léger. C'est pourquoi on la trouve dans les vignes et les jardins non désherbés. Elle ressemble beaucoup au poireau et se consomme à peu près pareil (bulbe, tige et feuilles), à la différence de notre poireau des jardins qui, à force de sélection, a perdu ses bulbilles et possède une grosse tige.
Elle fleurit en fin de printemps avec une inflorescence blanche ou rose souvent encapsuchonnée d'un voile blanc.
Elle pousse dans les terres entretenues par un labour, même léger. C'est pourquoi on la trouve dans les vignes et les jardins non désherbés. Elle ressemble beaucoup au poireau et se consomme à peu près pareil (bulbe, tige et feuilles), à la différence de notre poireau des jardins qui, à force de sélection, a perdu ses bulbilles et possède une grosse tige.

merci surtout à ma fille sharaeen qui est venu m'aider à ramasser les baraganes ce n'est pas évident et merci aussi à Benjamin Tuxeu, faiseur de vin qui m'a indiqué son coin.

Produit du mois : le chanvre



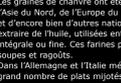
Bien que les « space brownies » et autres gâteaux aux propriétés planantes soient les premières choses auxquelles la plupart des gens pensent lorsque l'on parle de la cuisine au cannabis, il existe en fait une longue tradition d'utilisation du chanvre dans la gastronomie d'un grand nombre de régions du monde. Certaines de ces traditions sont toujours d'actualité et gagnent (même) en popularité grâce à la légitimité retrouvée de l'industrie du chanvre.
Le chanvre dans la cuisine traditionnelle
Les formes non psychoactives du cannabis, généralement connues sous le nom de chanvre, poussent à travers le monde dans un grand nombre d'environnements divers. Largement répandu et ne coûtant pratiquement rien, les graines du chanvre ont été incorporées au long d'innombrables générations dans la cuisine traditionnelle de populations locales. Le chanvre pousse en abondance dans ces régions, qu'il soit cultivé ou trouvé à l'état sauvage.
Les graines de chanvre ont été employées par de multiples générations de populations rurales de l'Asie du Nord, de l'Europe du Nord-Est, de la Chine, de la Mongolie, de la Russie, de l'Allemagne et d'encre bien d'autres nations contemporaines. Les graines peuvent être pressées pour en extraire de l'huile, utilisées entières ou broyées, roulées ou moulues pour produire de la farine intégrale ou fine. Ces farines permettent à leur tour de préparer différents types de bouillies, soupes et ragôts.
Dans l'Allemagne et l'Italie médiévales, les graines et l'huile de chanvre étaient utilisées dans un grand nombre de plats mijotés, soupes et bouffes comprises. Dans les régions de l'Europe du Nord-Est et dans les pays baltes où le chanvre est cultivé traditionnellement, on utilise toujours les graines de chanvre locales pour produire de l'huile et on les emploie entières ou broyées dans de nombreuses autres recettes.
En Lettonie, les aliments à base de graines de chanvre sont consommés au mois de juin durant les festivités de la Fête de la Saint Jean qui marque traditionnellement la date la plus importante du calendrier letton. Les graines de chanvre sont également broyées et ajoutées à de la crème de beurre sucrée pour lui attribuer une teinte verdâtre et un goût « fraîchement amer et légèrement discernable ». Le beurre de chanvre traditionnel, appelé kanepeļ pavalgs, est de nos jours toujours largement apprécié en Lettonie et est disponible sur les marchés et dans les magasins de produits de santé.
Le beurre de chanvre est généralement tartiné sur du pain grillé ou du pain de seigle, ou peut être utilisé comme adhésif alimentaire dans de nombreuses recettes. Les chefs l'utilisent même comme ingrédient dans de multiples plats de gastronomie locale, le beurre étant apparemment connu pour agréablement relever la saveur des aliments.
Des idées de recettes
Entourées de leur coque, les graines complètes croquent sous la dent. Le conseil de Christophe Lacombe : les griller à sec dans une poêle et saupoudrer sur une salade par exemple. On peut aussi ajouter du sucre rose pour faire une sorte de nougatine, à servir avec saouats et compotes. Dorée, la farine de chanvre « colore et parfume les crêpes, biscuits ou pains », suggère Anne Brunner, auteur du livre « Chanvre ». Sur son son blog, on trouve aussi plusieurs recettes, dont une crème de lentilles à l'huile de chanvre et des biscuits chanvre et cannelle (http://bloggio.canalblog.com).

recette du mois: ganache chocolat yuzu monté



Ingrédients : 110 g chocolat à 60% 220 g crème liquide entière 30 g jus de yuzu
faites fondre le chocolat au micro onde (position décongélation) en remuant de temps en temps, portez à ébullition 110 g de crème puis versez en deux fois sur le chocolat fondu, à l'aide du panya mélangez bien pour avoir un mélange lisse et brillant, ajoutez la crème froide et le yuzu en mélangeant, réserver au réfrigérateur

astuce du mois : préparation des blettes



Préparer les blettes
Appelées aussi blettes ou poirées
La blette est une plante potagère de la même espèce que la betterave mais dont on ne consomme que les feuilles. Elle est également appelée blette ou poirée. La variété la plus cultivée étant la blette blonde à cardé blanche

1. Séparer le vert des côtes au couteau.
2. Tout est utilisé dans la feuille mais traité séparément.
3. Eliminer les plus grosses nervures, comme on le fait pour les épinards
4. Couper les côtes en deux dans la longueur afin d'éviter les creux et les bosses lors de l'apluchage.
5. Tirer avec le couteau les bandes de fibres. Pour les tiges les plus grosses on peut les casser et tirer les fibres comme on le fait pour le rhubarbe.
6. Rincer les feuilles et les côtes apluchées à l'eau fraîche. Eponger
7. Préparer les feuilles pour les ciseler en chiffonade. Placer plusieurs feuilles les unes sur les autres et rouler serré.
8. Emincer avec un couteau bien affûté avec régularité et rigueur.
9. La chiffonade est propre et coupée nette.
10. Tailler ensuite les côtes en bâtonnets réguliers. Les blettes sont prêtes pour la cuisson.

revue de presse: livre des AFAMES sur le foie gras ,



disponible dans toutes les bonnes librairies, merci encore à toutes les personnes qui y ont participé

revue de presse: livre sur la routes des bières et brasseries



http://www.cyusha.com/IMG/pdf/La_route_des_bières_et_brasseries_de_France_-_EXP_020026.pdf
j'ai une recette dans cette ouvrage sur l'esturgeon du Teich mariné à la bière, merci à la brasserie Gasconha

la nouvelle carte disponible le 19 novembre 2014



- Œuf bio de Mr Loustau cuit à 64 ° et cèpes du Médoc, potimarron au lard Colomnata - 19 €
- Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlé au spylanthés, coussin cacao/pamplemousse, miette de citron dragon fly - 19 €
□□□□□□□□
- Noix de Saint-Jacques snackées au citron caviar (récolte maison), Jus perlé au poivre de cassis, Navet kabu et carotte kyoto - 28 €
- rumsteak de Bœuf Bazadais de Mr Manseau, jus au poivre de Jamaïque, pomme de terre au cochon noir de Bigorre, caillotte de blette et moelle, baragane fumée au sarrienet de vignes - 30 €
□□□□□□□□
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Cocumont, beurre Jean-Yves-Bordier,
Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières - 9 €
- Les agrumes d'ici et d'ailleurs
Orange sanguine, main de Bouddha, yuzu, clémentine Corse, myrtille citronné - 10 €
- Barrette de chocolat Macaé 62% du Brésil au chanvre, caramel yuzu de Mr Dufau et sobet Jivara au grué de cacao - 10 €
- Au quotidien nous pétrissons, façonnons et cuisons notre pain
Avec des farines du Moulin de Duberni qui sont issues de blés récoltés en Lot et Garonne

Le Menu C'Yusha à 34 €

- Tartare de Saint-Jacques au galanga, sphère combava/wakamé, galeuse d'Eysines à la clémentine Corse et lait fumé
□□□□
- Merlu de ligne du pays basque, suc de carotte à l'huile d'argan, poireaux crayon et carotte de Kyoto et d'Eysines
Ou
Quasi de veau de lait, jus au bois de réglisse, étuvée de légumes racines au poivre de Timut et trompette de la mort
□□□□
- Les fromages affinés
Ou
La poire belle-Hélène revisitée

La pause déjeuner à 19 €

(Entrée, plat et dessert du jour)
Menu servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours férié
Sélection du Sarmmeller : 1 verre de vin + 1 café classique...6 €
Bien à vous,
Pierick Céliert,