



suite à plusieurs demandes pour le dîner de la Saint Sylvestre voici le menu



Dîner de la saint Sylvestre 2016

- Crom'exquis de gauleuse d'Yvelines au miel de châtaigne la Borda d'Ambrosi, lard colomata
- Ravigote de homard bleu au poivre de timut dans son bouillon à la main de boudha (récolte maison)
- Foie gras de canard et la reine des reinettes du Sud Ouest ou Sauternes, gomasio de noisettes, kouign aman au jambon de canard
- Saint-Jacques de port en Bessin et citron caviar snackés sur un risotto vénéré, émulsion au safran de Kata Ardouin à Anderno
- Volaille du Périgord à la truffe Melanosporum, étuvée de légumes racines et cépes du Médoc
- Dégustation de Tome de brebis bio d'Eric gutierrez, chutney de griolette au Patxarran, gel au piment d'Espelette, pain à la châtaigne
- El Mojito from Bordeaux
- Les agrumes de Mr Dufau à Eugénie-les-bains en textures multiples
- 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

les gastronomades d'Angoulême du 25 au 27 novembre 2016



Je serai présent le dimanche 27 novembre au gastronomade pour faire une battle avec un chef local ça va saigner sévèrement à l'état naturel. Il dégage une odeur forte dés que j'ai le programme je le mettrai sur le facebook du cyusha

Noël chez les bergers



le dimanche 4 décembre venez nombreux au Noël des bergers à la ferme du Palliot avec initiation ateliers créatifs, animation et producteur locaux le lien pour le programme :

http://www.cyusha.com/IMG/pdf/Noel_chez_les_bergers_2016.jpg

produit du mois : miel de châtaigne la Borda d'Ambrosi



La ferme apicole la Borda d'Ambrosi est un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) situé à Sillas dans le sud Gironde, au croisement des coteaux du haut entre-deux-mers et de la forêt landaise. Nous conduisons autour de 400 ruches de production et des centaines de ruchettes de renouvellement, dans le respect des principes de l'apiculture biologique. La synergie entre des colonies d'abeilles préservées et sélectionnées et cette diversité de terroirs au cœur de la Gascogne nous permet de produire jusqu'à une dizaine de miels de crus fermiers et biologiques tels que les miels d'acacia, les miels de bourdaine, les miels de tilleul de montagne, les miels de châtaigner, les miels de bruyère candrée et de bruyère calluna. Nous récoltons également du pollen et de la propolis biologiques pour leurs grands bienfaits pour la santé humaine.

On trouve de nombreuses et vastes châtaigneraies dans ce territoire de coteaux girondin. Leur floraison dure une quinzaine de jours, de mi-juin à début juillet, secrétant des effluves enivrants. Brun sombre à la récolte, ce miel bio prend différentes teintes de marron-rouge en ses soldes. Il reste liquide durant plusieurs mois, puis cristallise grossièrement à l'état naturel. Il dégage une odeur forte boisée, vanillée et de café, que l'on retrouve dans l'arôme, intense et persistant, avec une pointe d'amertume caractéristique. Celle-ci résistera particulièrement bien à la cuisson, notamment en pâtisserie. La floraison simultanée des ronds apporte une douceur fleurie typique à nos miels de châtaigniers. Reputé bénéfique pour la circulation sanguine, il est reconnu aujourd'hui pour ses propriétés cicatrisantes. Il est riche en oligoéléments.

produit du mois : ginger beer de Damien from Biarritz



La ginger beer est aujourd'hui une boisson gazeuse non alcoolisée originaire de la Jamaïque, où elle est produite depuis plusieurs siècles. Elle est souvent vendue comme un sorb, et très utilisée pour les cocktails et mocktails (sans alcool). Ginger ale et ginger beer désignent autrefois la même boisson, mais aujourd'hui la ginger beer a un goût de gingembre plus puissant. Ils produisent dans le Pays Basque et utilisent des intermédiaires uniquement français. Ginger est basé dans le sud ouest, région à laquelle nous sommes très attachés. Nous pensons que la bonne gastronomie vient de ces ingrédients, nous faisons donc attention à leurs provenances et la qualité de nos produits. Nous n'utilisons pas non plus de colorants ni de conservateurs.

Ginger a vu le jour à San Francisco en Californie, où de nombreuses ginger beer y sont disponibles. De la plus mauvaise au goût à la plus naturelle et fraîche, vous trouverez de tout outre-Atlantique. Ginger est un mélange des meilleurs ginger beers, provenant du marché américain, anglais et australien, et est développé pour satisfaire les consommateurs de notre belle France.

La première gorgée de ginger beer pour Damien fut après une session de surf avec un collègue à Santa Cruz, CA. Il décide alors de boire un Moscow Mule (cocktail à base de vodka, très rafraichissant) dans un restaurant local, et la passion pour cette boisson atypique, la ginger beer, commença. Depuis, dans le réfrigérateur se trouvent toujours quelques bouteilles, pour lui-même, sa femme Adriana, ou les copains.

Le marché français n'étant que peu développé dans les boissons pétillantes saines à base de jus, l'idée vient à Damien de démontrer une société qui va proposer des produits simples, bons, rafraichissants et qui rappellent à certains des voyages. Ces boissons pourront être servies dans les bars en cocktails, ainsi qu'en restaurants pour pallier au trou entre boissons alcoolisées et eaux gazeuses.

produit du mois : flouave odorante culture maison



Un proche parent du foin d'odeur qui pousse mieux en Europe, cette plante a une odeur très forte, qui rappelle une pelouse fraîchement tonquée. Il est riche en coumarine, qui est également responsable de l'arôme doux qui rappelle le miel et la vanille et qui rend flouave odorante très approprié comme une herbe culinaire. Les racines portent également ce parfum et peuvent être broyées et utilisées comme additif pour le tabac à priser. Elle est essentiellement utilisée pour aromatiser la vodka, notamment la célèbre Zubrówka. Ses feuilles séchées étaient aussi pressées et mises dans les armoires pour parfumer les vêtements. Les amérindiens la considéraient comme une plante sacrée et faisaient brûler les feuilles séchées comme des incenseurs pour purifier les lieux saints.

produit du mois : tanaisie



La tanaisie commune est une robuste plante vivace aux tiges dressées qui forme des touffes compactes. Ses grandes feuilles finement divisées, ressemblant aux fourrés et dégageant un parfum puissant, légèrement citronné, avec une touche d'amertume. La floraison intervient en été, ce sont de petites fleurs jaunes en capitules. La tanaisie est traditionnellement employée pour ses propriétés vermifuges, mais c'était aussi une plante très populaire au Moyen Âge, elle accompagnait les poissons, les œufs, les salades, les pâtisseries ou des liqueurs.

produit du mois : tome de brebis bio Eric Gutierrez



après une visite magnifique chez Eric avec les AFAMES je suis reparti avec deux beaux morceaux de tomes 5 et 8 mois que je propose désormais au cyusha. La bergerie de la Grande Chaux se trouve en Gironde sur la commune de Saint-Christophe de Bourbie, à 30 km au nord-est de Libourne. Eric et Elisabeth Gutierrez s'y sont installés en 2005 comme bergers-fromagers, sur une surface de 32 hectares : 12 ha de prairies naturelles et 20 ha de prairies permanentes.

Leur troupeau est constitué de brebis « Manech tête rousse ». L'herbe est la base de son alimentation. Les bêtes sont au pâturage à compter de mai jusqu'à fin novembre. En décembre et janvier, elles sont en bergerie avec du foin de regain, de la luzerne et une céréale. Les brebis s'effeuillent début janvier. La production de lait et la fabrication du fromage courent de février à juillet. La traite est effectuée matin et soir. Les fromages, fabriqués au lait cru entier, sont affinés dans le seloir de la ferme deux à trois mois au minimum et jusqu'à 12 mois selon la taille des fromages. En 2010, avec 125 brebis laitières dont 97 en production, 12 000 litres de lait ont été transformés pour donner 2 000 kg de fromage.

Le greuil ou greuilh, grillin en vallée d'Osau, est fabriqué à partir de la recuite du petit-lait de brebis qui reste disponible après le retrait du caillé utilisé pour la fabrication du fromage. Il est comparable à la ricotta (Italie, Meite...), la recuite (Aveyron), le bricci (Corse), le brusage ecotone ou encore le séras (Suisse) parmi ses diverses appellations locales. On le consomme souvent à la fin du repas, légèrement sucré, ou on le parfume avec du café, un peu d'eau-de-vie, du miel, de la confiture de figue ou de myrtille... On en fait aussi des tartes sucrées. On peut enfin le manger salé, avec des herbes ou de l'ailignon haché.

produit du mois : main de Boudha de mon potager



Cédratier 'Main de Boudha' (Citrus medica 'Digita') est un agrume rare originaire d'Asie du Sud-Est de la famille des Rutacées. C'est un arbuste épineux mesurant de 3 à 5 mètres de hauteur, il produit deux floraisons au cours de l'année, l'une au printemps et la seconde en automne. Ses fleurs abondantes sont de couleur blanches tachées de pourpre et particulièrement odorantes suivies de fruits spectaculaires, mûres vers le mois d'octobre. En effet, les fruits de cet agrume sont très étonnants et originaux de par leurs formes diverses et ses sections ressemblant à des doigts. Les fruits mythiques et très aromatiques du Cédratier 'Main de Boudha' peuvent être utilisés crus, confits ou en confiture. Il est également utilisé en pâtisserie, en confiserie, en liqueurs ou à des fins décoratives ou encore en parfumerie.

La chair blanche interne n'est pas amère comme celle de tous les cédrats, ainsi les doigts peuvent être coupés et branchés avec la peau, et utilisés dans les salades ou parsemés sur des mets, tel le poisson. Il est traditionnellement offert à Boudha, dans les temples bouddhistes. Selon la tradition, Boudha préféra lorsque les doigts du fruit sont dans une position telle qu'ils ressemblent à une main fermée, ce qui symbolise l'acte de prier. Le fruit est également offert en tant que porte-bonheur au nouvel an chinois.

produit du mois : kimchi de chou rave



Le Kimchi est un mets fermenté coréen, connu dans le monde surtout par sa qualité diététique. Il y en a environ deux centaine de variétés en Corée. Le Kimchi de chou chinois (baechu kimchi) est le plus connu, mais plein d'autres légumes peuvent le remplacer : radis, aubergine, concombre, feuille de moutarde etc. Souvent très pimenté, la puissance piquante se varie plusieurs degrés jusqu'à l'absence du piment, ce dernier appelé, le Kimchi blanc.

Il existe le Kimchi serré et le Kimchi à l'eau (son jus est abondant, dilué, très peu pimenté). On le compare souvent à la choucroute. Bien qu'ils aient beaucoup de points communs au niveau de la méthode de la fermentation, les plus grandes différences sont dans la façon de les consommer. La cuisson de la choucroute bio les probiotiques et l'ajout des charcuteries la rend trop riche en graisse animale. Le kimchi se consomme plus part de temps sans cuisson, en accompagnement du riz, de la viande ou du tofu, bref, des mets plutôt pas trop assaisonnés, car le goût de kimchi, mélange de saumure et des épices, est puissant et complexe.

astuce du mois : épluchage des châtaignes



Éplucher ses châtaignes ...
... à l'eau : Avec un couteau aiguisé, inciser la partie bombée de la coque assez profondément pour atteindre la seconde peau, puis ébouillantez les châtaignes 3 à 5 minutes. Épluchez à chaud par petites quantités. Astuce : Une cuillerée d'huile dans l'eau assouplira son écorce et facilitera l'épluchage.
... au micro-ondes : Éplévez la première peau puis mettez une poignée de châtaignes 1 minute au micro onde puissance maxi. Roulez les châtaignes entre les mains et la seconde peau s'enlève.

recette du mois : kimchi de chou rave



Ingrédients :
• 1 kg de chou rave
• 225 g de gros sel
• 1,5 l'eau
• 3 gousses d'ail
• 3-4 cm de gingembre frais
• 1 cuillère à soupe de piment rouge en poudre
• 1 cuillère à soupe de myrte citronnée
• 1 cuillère à miel
• 3 cuillères à soupe de sauce soja

Découpez le chou en lamelles que vous placez dans un grand saladier. Saupoudrez de gros sel, l'eau et mélangez bien. Déposez par-dessus un film, laissez dégorger pendant 12 heures (inutile de mettre au frais). Le lendemain, rincez les lamelles de chou à l'eau froide et égouttez-les. Dans un autre saladier, épluchez le gingembre, et râpez-le ; Écrasez les gousses d'ail et mélangez le tout avec le piment rouge en poudre, le miel et la sauce de soja et myrte. Endressez le chou égoutté de ce mélange. Conservez le kimchi dans des bocaux propres ou des boîtes hermétiques qu'il faut encore laisser fermenter à température ambiante pendant un à deux jours avant de les ranger au réfrigérateur.

la carte sera disponible le 15 novembre 2016

Le chef a cuisiné

- Foie gras de canard des Landes fumé aux feuilles de figuier puis poelé, jus de raisiné au poivre de Java, tartine de châtaigne flanquée de fruits d'automne confits
- 7€
- Tarte fine de cépes du Médoc et saint Jacques de port en Bessin poudrées au praliné sésame, Jus perlé à la main de Boudha de mon potager
- 19€
-
- Dorade royale et cépe du médoc, émulsion de safran de Kata Ardouin à Anderno
- radis d'Ici et d'ailleurs et poireaux crayon d'Aurora Sournac
- 29 €
- Dégustation d'agneau de lait de la famille Sanquier, Caillette de fressure à l'ail des ours ravigote d'un tajine, crousesqul black curry, gigot confit à la clémentine Corse
- Selle en croute de tourteaux de noisette
- 30 €
-
- L'assiette de Fromages affinés de Jean-François à Coucoumont, beurre Jean-Yves-Bordier
- Pain de campagne au cidre, Huiles, poivres et confitures particulières
- 10 €
- Dégustation de Tome de brebis Bio d' Eric Gutierrez
- 7 €
- Kouign aman, pomme bio de Mr Bougués au miel de châtaigne la Borda d'Ambrosi
- sortet pélagonium calvados
- 10 €
- Barette de chocolat Otucan 69% Vénézuéliana au chanvre de ma récolte , yuzu de Mr Dufau, crème glacée à l'huile odorante
- 14 €
- Menu C'Yolonna à 34 €
- Grosse raviole de châtaigne et lard Colomata, bouillon de Rospignambour au café, Tartiné flanquée d'un kimchi de chou rave à la myrte citronnée, tome de brebis bio d'Eric Gutierrez
-
- Dos d'esturgeon d'aquitaine, suc de carotte à l'huile d'argan, aioli de vitelotte
- Ou
- croustillant de Joue de bœuf brassé à l'orange sanguine, étuvée de légumes racines au beurre de tanaisie et trompette de la mort
-
- Les fromages affinés
- Ou
- Crèmeux de chocolat Manjari 64%, gel de piment d'Espelette, cacahuètes de Soustons, sorbet piquillois/passion
- Menu gourmet à 45 €
- En six services pour l'ensemble des convives
- La pause déjeuner à 19 € (Entrée, plat et dessert du jour)
- Menu servi uniquement du mardi au jeudi midi, sauf jours fériés
- Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique...6 €

revue de presse : article dans le vivre Bordeaux octobre 2016



voici le lien pour l'article: bonne lecture et un grand merci à Emille
<http://www.cyusha.com/IMG/pdf/vivremensuel.jpg>