



voici le menu du dîner de la Saint Sylvestre 2019 :



La bretagne en prélude
(Cracker sarrasin / tartare d'algue dulse au vinaigre de grenade / cromesqui de sardine au cidre)

Raviole végétale au tourteaux/yuzu de Pierre / bouillon Tom kha kai

Caviar aquitaine / pomme de terre tiède / esturgeon fumé aux sarments

Foie gras de canard des Landes/ jus de raisiné aux baies de Batak/
pousses insolites au verjus du domaine Castel Sablons

Saint-Jacques d'Erquy et citron caviar snackés au beurre de tagète/courge butternut du jardin de Quentin

Voilaille du Périgord/ truffe noire Tuber mélanosporum/cèpes du Médoc/racines d'antan au beurre de tagète

L'arbre aux fromages/beurre de Bordeaux à la fleur de sel de l'île d'Oleron/ kouign aman au grué de cacao

Fraicheur de champagne à la manque

Clémentine Corse/chocolat Dulcey 32%/ sorbet sauge ananas

80 €

(nous vous demanderons un chèque d'une valeur d'un menu pour confirmer votre réservation)

Le restaurant sera fermé du 23 au 30 Décembre inclus

quelques produits travaillés dans le menu surprises de ce mois-ci :

Cèpes du Médoc, Saint Jacques de la Baie d'Erquy, fenouil de mer, ortie, yuzu de Pierre, galeuse d'Eysines, l'arbre à fromages, foie gras des Landes etc....



produit du mois : radis d'hivers



Les variétés de radis d'hiver

Parmi les légumes d'automne et d'hiver, les radis d'hiver sont souvent assez volumineux et ont une chair ferme et croquante plus ou moins piquante selon les variétés. Ils ont l'avantage de bien se conserver l'hiver si on les garde au frais dans du sable. Ils se sèment de juin à début septembre et se récoltent environ quatre mois après le semis, soit d'octobre à janvier.

Radis 'noir gros long d'hiver de Paris', racine longue, de gros calibre à peau roussie. Chair blanche très croquante un peu piquante mais de bonne qualité ;

Radis 'rose de Chine', racine allongée à bout renflé et arrondi. Chair blanche assez piquante.

Radis 'violet de Gournay', très grosse racine de couleur violacée. Chair blanche de saveur plus douce que celle des autres radis d'hiver ;

Radis 'noir long maraicher', longue racine de 25 cm de long, chair blanche piquante ;

Radis 'noir gros rond d'hiver', racine sphérique à la chair blanche légèrement piquante et à la saveur assez prononcée.

Les radis asiatiques à récolter en automne et en hiver

Originaires pour la plupart du Japon, ces radis asiatiques se sèment de la mi-juillet au début septembre pour une récolte d'automne et de début d'hiver. Ils donnent des racines de belle taille à la saveur fine et douce (découvrir d'autres légumes asiatiques).

Radis 'Minowase Summer Cross', extraordinaire radis blanc de 60cm de long. Chair bien blanche très douce de goût ;

Radis 'Mantanghong', peau blanche et chair magenta au goût de noisette légèrement piquante ;

Radis 'Green Meat', racine longue à l'épiderme vert et à bout blanc. Chair verte de saveur très agréable ;

Radis 'Misato Red', racine ronde de la taille d'une orange. Chair blanche juteuse et croquante au parfum subtil. Il peut se consommer indifféremment cru ou cuit ;

Radis 'Red Meat', racine sphérique à peau blanche et chair rouge grenadine qui possède une saveur originale de radis noir et de pastèque. Il peut se conserver en silo jusqu'en mars.

Radis 'blue Meat', est de forme allongée à la peau violette, sa chair tendre et croquante est blanche ou bleue selon la variété. Il se consomme cru ou cuit et présente un goût au piquant très doux. Très bonne conservation au frais.

produit du mois : Kari gosse



Le Kari Gosse, savoureux mélange d'épices venu de « L'Orient » Mélangé d'inspiration indienne, légèrement pimenté, il se marie très bien avec le poisson et les crustacés. Créé par monsieur Gosse, apothicaire orientais du XIX^e siècle, ce fabuleux mélange de piments, gingembre, cannelle, girofle, curcuma et bien d'autres encore, reste encore un secret bien protégé. Retrouvez ici ce véritable feu d'artifice de saveurs pour accompagner vos fruits de mer comme le homard, les éperlans, les moules ou vos poissons.

produit du mois : pois chiche noir Murgla Carsica



Les pois chiches sont parmi les légumes les plus répandus et les plus consommés au monde, du houmous aux multiples usages de sa farine. Bien qu'on ne les retrouve pas particulièrement dans les grands classiques de la cuisine italienne, il existe une variété bien particulière dans la région des Pouilles : le pois chiche noir de Murgla Carsica, un pois chiche rare et historique protégé par le Slow Food Presidium des Pouilles.

: DE QUOI S'AGIT-IL ?

Les pois chiches noirs de Murgla Carsica sont petits, en forme de grain de maïs avec une peau dure et irrégulière. On les récolte à la fin de l'été mais, une fois séchés, ils peuvent être consommés tout au long de l'année.

Ce délicieux légume contient environ trois fois plus de fibres qu'un pois chiche habituel ainsi qu'une bonne dose de fer.

Le pois chiche noir de Murgla Carsica n'a jamais bénéficié d'une grande présence sur le marché à cause de sa peau très dure qui requiert une longue préparation avant d'être consommé. Les pois chiches doivent être plongés dans l'eau pendant plus de douze heures avant d'être cuits pendant deux longues heures.

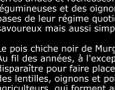
Bien que ces pois chiches noirs soient un vrai défi en cuisine, ils valent largement la peine avec leur léger goût d'herbe et leur saveur naturel qui permet de les manger simplement avec un filet d'huile d'olive, sans même ajouter de sel.

Selon la tradition, on cuisine ces pois chiches noirs en soupe, avec beaucoup d'ognions frits, ou en entrée avec des tomates et de l'huile.

L'histoire du pois chiche noir de Murgla Carsica
Au 19^e siècle, il existait de nombreuses fermes dans le sud de Murgla, au centre des Pouilles, des vigneron aux plantations d'oliviers, parfaitement adaptés aux terres arides et rocheuses. Les bergers et paysans ont également plantés des légumineuses et des oignons, principalement pour leur usage personnel, posant les bases de leur régime quotidien. Le pois chiche noir était donc la star des plats savoureux mais aussi simples et humbles.

Le pois chiche noir de Murgla Carsica aujourd'hui
Au fil des années, à l'exception des oliviers et du vin, les récoltes ont commencé à disparaître pour faire place à l'industrialisation. Cependant, petit à petit, la culture des lentilles, oignons et pois chiches a trouvé un nouvel élan grâce à six agriculteurs, qui forment aujourd'hui le Slow Food Presidium et ont replanté le pois chiche noir.

produit du mois : baies de Maceron



Le maceron, dont le nom botanique est Smyrniolum olusatrum, est une plante herbacée aromatique de la famille des Apiacées. Connue depuis l'Antiquité et importée par les Romains depuis l'Asie Mineure sur tout le pourtour méditerranéen et atlantique, le maceron a joui d'une grande popularité durant le Moyen-Âge pour tomber complètement en désuétude à partir du XVII^e siècle.

Aujourd'hui, même s'il est bien moins utilisé que le thym, le romarin ou le basilic, cette plante aromatique, poussant naturellement à l'état sauvage, peut également être cultivée dans votre potager.

L'ensemble de la plante est comestible. On utilisera ses racines en remplacement du radis noir ou du panais, ses liges ont un léger goût citronné et seront cuisinées comme des salisifs, ses feuilles aromatiseront vos plats comme l'ail des ours ou remplaceront les épinards, les boutons de ses fleurs, confits dans le vinaigre, constitueront une alternative aux câpres et enfin, ses fruits, que nous vous proposons ici, assaisonneront vos mets comme un poivre.

Les propriétés organoleptiques de la baie de Maceron
Au nez, ses senteurs évoquent la truffe et des fruits jeunes, comme la pomme ou la poire. En bouche, le grain noir, plutôt dur offre une saveur entre l'ail et le fenouil, baignée de notes boisées de cèdre, de myrrhe et d'une pointe de coriandre.

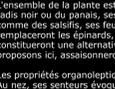
Le poivre des marais est une belle alternative pour les personnes qui n'apprécient pas le piquant du poivre Piper nigrum car il ne pique absolument pas. Et pour les amateurs de poivre, il offrira des notes étonnantes.

Où et comment pousser le poivre de l'île de Ré ?
Cette plante embellissante robuste pousse à l'état sauvage sur quasiment toutes les côtes du bassin méditerranéen et de la façade Atlantique, de la Turquie jusqu'au Danemark. Le maceron couvre ces littoraux qu'ils soient bordés de falaises, de prés ou de marais salants. Il pousse également l'arrière-pays sur le bord des routes, des berges et même dans la vallée de la Loire.

Entre avril et juillet, le maceron, qui peut atteindre 1,5 mètre de haut, fleurit et dévoile des fleurs en ombelles d'un jaune tirant sur le vert. Après sa floraison, les tiges s'épaississent et se couvrent de grosses graines noires qu'on appelle akènes. Ce sont ces graines qui sont cueillies et vendues ici.

Notre maceron provient des marais salants de l'île de Ré où il pousse à l'état sauvage et est cueilli par les sauniers.

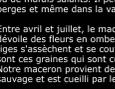
produit du mois : dulse



Algue rouge, la Dulse a un goût unique, à la fois doux et corsé, iodé, voir de noisette, que l'on pourra associer à beaucoup d'autres saveurs. En paillettes ou finement hachée, la dulse s'associe crue en salade, avec une sauce, une mayonnaise... Son goût corsé se développe en cuisson, et se marie aux poissons, omelettes, pain... (elle se cuit en quelques minutes et en se réhydratant reprendra 4 fois son poids).

Vertus de la dulse
La Dulse est un aliment de santé très intéressant, un reminéralisant naturel très équilibré. C'est l'un des végétaux marins les plus riches en protéines (20 à 35%, soit autant que le soja) et en acides aminés. L'ensemble des minéraux est vraiment extraordinaire : fer, calcium, magnésium, potassium... c'est une richesse en vitamines A, B6, B12, E et C, ainsi qu'en oligo-éléments.

astuce du mois : atténuer le piquant des radis



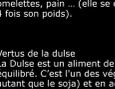
Si un radis pique beaucoup, c'est parce qu'il a manqué d'eau durant sa culture et qu'il a souffert de la sécheresse. Autre raison : il n'a pas été récolté à temps. Cela dépend aussi de la variété... Amis jardiniers, si vous ne souhaitez pas obtenir des radis trop piquants, pensez donc à les arroser régulièrement.

Pour atténuer le piquants des radis en les plongeant 10 secondes dans de l'eau bouillante, et immédiatement après les jeter dans de l'eau glacée pour leur rendre leur croquant.

Une autre astuce consiste à les couper en rondelles, et les saupoudrer de sel fin. Après 10 minutes, ils seront mangés.

On peut aussi les 'épucher' car c'est la peau rose qui pique ! et bien sur on garde les fanes pour faire une excellente soupe.

recette du mois : cromesquis d'ail

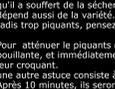


Ingrédients :
10 gousses d'ail confit en chemise
75 cl de lait
2 œufs à la coque / jus de volaille rôti
1 feuille de gélatine
1 blanc d'oeuf
QS chapelure
Huile (friture)
Sel, poivre

Préparation :
Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
Chauffer le lait et la dissoudre dedans.
Mixer finement l'ail avec le jus et le lait. Saler, poivrer. Incorporer la gélatine ramollie dans l'eau froide. Verser dans un moule à mini demi-sphères. Faire prendre au froid puis consolider au congélateur.
Compter les demi-sphères 2 à 2. On fait chauffer un plat au four et j'ai déposé les demi-sphères dessus quelques secondes pour que le dessous fonde légèrement afin de mieux les coller.

Paner les billes en les passant dans le blanc d'oeuf battu légèrement, puis en les roulant dans la chapelure. Remettre au congélateur 10 min et paner à nouveau. Réserver au froid 10 min au congélateur pour solidifier. Puis frire les cromesquis. Déposer sur papier absorbant avant de servir, chaud

la carte d'octobre sera disponible le 11 du mois :



Menu C'YUSHA 36 €

Choux fleur en brioche, velouté de crabes au Tio Pépé, Radis d'ici et d'ailleurs

Esturgeon d'Aquitaine mi-fumé aux sarments, jus à la bordelaise parfumé aux baies de Maceron, embeurrée de choux pointus à la pancetta, pickles de fenouil de mer, cromesqui d'ail rose de Lautrec

ou

l'agneau de lait de la maison Campet confit au galinsoya, houmous de pois chiche noir, légumes racines au beurre de tagète

Les fromages affinés

Ou

Poire confite au choucroute, traou mad, jus caramel lacté au galinsoya, crémeux chocolat au kari gosse, sorbet au lait Ribot

La surprise ! 46 €

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

C'YUSHA - 12 rue Ausone - 33000 Bordeaux

DU MARDI AU JEUDI / LE MIDI ET DU MARDI AU SAMEDI LE SOIR - 05 56 69 89 70

Cliquez-ici pour vous désinscrire à la Cookletter