



Le C'YUSHA change d'horaire :

nous vous informons que dorénavant notre établissement n'ouvrira que pour le dîner du mardi au samedi de 19h30 à 21h30.

pour toute demande de groupes, repas d'affaires pour le déjeuner, contactez- nous au 05 56 69 89 70 ou sur notre site web.

Produit du mois : moules de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel



Les moules de bouchot AOP de la baie du Mont-Saint-Michel sont le résultat d'une expérience et d'un savoir-faire acquis depuis plusieurs générations. Elevées sur des pieux en bois afin d'éviter tout contact avec le sol ou de parasites tels que les crabes, les moules de bouchot ont été labellisées STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), valorisant ainsi l'élevage français de moules de bouchot. Notre moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel a également été le premier produit de la mer à obtenir l'AOP (Appellation d'origine protégée). Ce label vous garantit une qualité et un fort taux de chair garantissant une dégustation riche en saveur.

Que garantit l'appellation AOP ?

Des moules (Mytilus Edulis) à la coquille bleutée pêchées uniquement dans la baie du Mont Saint Michel.

Des contrôles rigoureux par le comité AOP garantissant ainsi une production saine. Une chair généreuse toute la saison des moules de bouchot, généralement de juillet à janvier.

Une traçabilité permettant de connaître le lieu de production et le mytiliculteur de chaque lot de moules de bouchot.

Où sont élevées les moules de bouchot ?

La mytiliculture des moules de bouchot AOP est réalisé uniquement dans la baie du Mont-Saint-Michel, d'où son appellation. Le naissain de moules de bouchot est capté à l'aide de corde de coco puis enroulé sur de grand pieux en bois dans les parcs à moules où tous les pieux sont alignés et ordonnés. Cela permettra aux moules de se développer sans subir les attaques de leurs prédateurs et garder l'intérieur de leur coquille propre et sans sable.

Quelles sont les meilleures moules de bouchot ?

Les moules de bouchot AOP sont considérées par beaucoup comme les meilleurs moules de bouchot notamment grâce à leur taux de chair qui est garanti par le label de l'AOP. En effet, les eaux de la baie du Mont-Saint-Michel sont riches en nutriment et en biodiversité, procurant aux moules de bouchot un environnement idéal pour leur développement.

Produit du mois : chouchen



Le Chouchen est tout simplement le nom breton de l'hydromel, une boisson ancienne, légèrement alcoolisée, issue de la fermentation de miel et d'eau.

Tout comme le vin, les producteurs travaillent le Chouchen pour en sortir différents crus : liquoreux, moelleux ou sec.

Tout comme le vin, tu peux le laisser vieillir au moins un an, voire plus...

Tu dégusteras le Chouchen plutôt frais, en apéritif, en évitant les glaçons pour ne pas dénaturer le goût du miel.

Le Chouchen n'est pas un alcool très fort (13-14°) et il sera apprécié aussi en entrée sur un foie gras ou des fruits de mer. Il sera parfait avec du gibier, des poissons ou un melon mais aussi avec un dessert ou des crêpes.

Enfin, tu peux également le consommer chaud. En hiver, avec un réconfortant kouign amann, c'est absolument incroyable.

Voici d'ailleurs deux idées de cocktails avec du Chouchen :

Le Kir Celtique

Pour varier du kir traditionnel (vin blanc, crème de fruit) ou du kir breton (cidre, crème de fruit) pourquoi ne pas goûter au kir celtique ?

Dans un verre, verse un peu de crème de cassis de préférence.

Ajoute un fond de Chouchen et tu complètes par du cidre bien frais. Breton, le cidre... évidemment.

le grog celtique

Autrefois, dans les Charentes, certains médecins préconisaient un grog chaud avec du cognac et une aspirine pour l'état grippal.

En hiver, le grog breton au Chouchen se boit aussi sans être malade.

Verse de l'eau chaude, un bâton de cannelle (ou à défaut, de la poudre), un demi-citron pressé, du miel et bien entendu du Chouchen !

au cyusha je fais un excellent sorbet servi avec des pommes au caramel beurre salé et un traou mad

Produit du mois : saté



Ce mélange d'épices originaire de l'Indonésie est connu également en Malaisie et en Thaïlande où l'on en revendique la paternité. Baptisé aussi Sate (brochette en javanais et indonésien), Sateh, satai, Satay, Bumbu Kacang, Bôt Saté, Nam Jim Tua ou tout simplement sauce aux cacahuètes, ce mélange désigne avant tout un plat de brochettes marinées aux épices et aux cacahuètes qui donne aux viandes qui le composent, poulet, mouton, boeuf, porc ou poisson, une saveur sucrée salée avec des notes de cacahuète.

C'est une saveur que l'on retrouve principalement en Asie du Sud-Est, notamment dans la cuisine

indonésienne, malaisienne, thaïlandaise, singapourienne et vietnamienne mais également dans la cuisine chinoise, surinamienne, africaine et néerlandaise.

L'empreinte aromatique des épices satay

Au nez, le mélange satay développe un arôme de crevette très alléchant. En bouche, après une sensation légèrement piquante et épicée au départ, le saté livre son goût d'arachides grillées harmonieusement équilibré avec les notes marines et salées des crevettes, une pointe d'acidité en milieu de bouche et les saveurs discrètes et sucrées de légumes confits. Il constitue un assaisonnement idéal pour toutes recettes de viandes, poissons et légumes.

la composition :

épices, piment, cacahuète, sésame, échalote, ail, huile, sucre et sel.

Produit du mois : fenouil de mer



Cette plante de bord de mer aux feuilles de salicorne est la Criste marine ou perce-pierre qui pousse sur le littoral. Les plants de Crithmum maritimum sont comestibles avec une saveur piquante, mélang de sel et de fenouil. Une variété sauvage d'herbe condimentaire et aromatique à cultiver chez soi ...

Les feuilles succulentes, les fleurs et les graines de cette plante marine sont comestibles.

Un feuillage de fenouil au goût piquant et à l'arôme prononcé, riche en huiles aromatiques.

Capitules ombellifères de fleurs fraîches vert jaune qui virent aux bronze multicolore en fin d'été.

Une aromate naturelle à utiliser en salade, en condiment et en aromathérapie.

astuce du mois : Les cêpes



Lorsque vous avez des cêpes un gros et beaucoup de mousse, surtout enlever celle ci si vous voulez les faire poêler.

Mais garder cette mousse soit pour réaliser un velouté ou alors la faire déshydrater pour obtenir une poudre qui pourra être intégré dans une pâte sablée, risotto ou chapelure.

recette du mois : ceviché de Saint Jacques à la passion



Préparation : 20 mn
Ingrédients pour 8 personnes :
16 noix de St Jacques
4 fruits de la passion
10 g de gingembre frais
20 cl de lait de coco

Coriandre fraîche

Baies roses

Huile d'olive vierge extra

Sel fin marin

Bien essuyer les noix de St Jacques puis les détailler en petits dés. Les mettre au fond d'un bol.

Eplucher le gingembre et l'écraser avec 1 pincée de sel au pilon au fond d'un mortier.

Couper les fruits de la passion en 2 et retirer la pulpe avec une cuillère et la rajouter aux St Jacques. Saler, rajouter le gingembre et le lait de coco, mélanger, et laisser mariner 10 mn.

Ciseler la coriandre et concasser les baies roses.

Egoutter le ceviche, rectifier l'assaisonnement si besoin. Rajouter la coriandre ciselée, mélanger.

Le chef a cuisiné pour vous :

Menu C'YUSHA 36 €

Blanc manger de langoustines au chouchen, moules de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel
condiment wakamé/oignon de Roscoff, gel yuzu de l'ami Pierre et fenouil de mer de mon potager

Merlu de nos côtes au saté, ketchup de tomate verte au curry vert, déclinaison de courge du jardin de Quentin

Ou

Blanquette de veau au Kari Gosse, racines de légumes anciens au galanga

Les fromages affinés

Ou

Crèmeux de chocolat Tanzanie 75 %, gel de Patxaran, dacquoise aux piments d'Espelette, cracker aux cacahuètes de Soustons, sorbet piquillos / fruit de la passion

La surprise ! 46 €

Pour l'ensemble des convives

Partez à la découverte de mon inspiration du moment en 6 services

TVA incluse au taux de 10 % prix net en euros service compris
La liste des allergènes est disponible sur simple demande

Bien à vous,

Pierrick Célibert