



Produits du mois : SALSOLA KOMAROVII OSAKA



herbe aromatique Japonaise traditionnelle aux longues feuilles vertes et succulentes, croquantes avec une légère saveur salée. Les jeunes feuilles et pousses sont utilisées fraîches en salade ou cuites à la vapeur. Pousse au Japon dans les étangs salés, proche parent de la passe-pierre. celle ci poussent dans mon jardin merci à mon épouse qui s'en occupe bien.

Produits du mois : trompette de la mort



Champignon en forme d'entonnoir ou de corne d'abondance, la trompette de la mort est de couleur sombre (marron à noir). Chair très mince et élastique, de saveur douce et d'odeur fruitée, jamais véreuse. Son odeur est agréable. Il semblerait que ce champignon ne pousse que par cycles, ce qui expliquerait son abondance certaines années et son absence les autres.

La trompette de la mort est un très bon comestible, très recherché, dont la chair parfumée est un peu mince (on peut la faire sécher). Il peut agrémente les viandes en sauce, le gibier et les charcuteries cuisinées (pâtés, boudins...)

Avant de laver ce champignon il faut l'ouvrir en deux dans le sens de la hauteur car l'intérieur creux du pied renferme souvent des débris de terre, une larve d'insecte ou un limaçon !

La trompette de la mort doit son nom sinistre à sa venue, aux environs de la Toussaint.

Produits du mois : Morelle des Balbis



La Morelle de Balbis est appelée aussi "Tomate-Litchi".

Originnaire du Mexique, elle forme un buisson épineux.

La morelle de Balbis peut sans problème être cultivée en pot et installée au balcon. Les fruits sont plus allongés que ceux de la tomate cerise et sont enfermés dans une sortes de bogue.

Ils ont un goût à la fois acidulé et sucré.

La morelle de Balbis se consomme en compote ou en confiture mais également cuite avec des viandes.

recette du mois: churros à la noisette et son crémeux de cèpes



Ingrédients :
80 g huile noisette
80 g farine T 55
80 g farine de noisette
2 g sel
150 g d'œufs
200 g de lait entier
3 pincées de sel d'ail
crèmeux de cèpe

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'huile, le sel .

Ajouter hors du feu les farines préalablement tamisée, puis mélanger à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Remettre sur le feu et dessécher avec la spatule la pâte pendant quelques minutes .

Débarrasser la pâte dans un saladier et ajouter les œufs un par un en remuant vivement afin d'obtenir une préparation bien lisse. Puis la débarrasser dans une poche avec une douille cannelée.

Chauffer l'huile dans une casserole à 160° C.

Disposer la poche au dessus de l'huile et presser jusqu'à obtenir la taille voulue. Couper ensuite la pâte aux ciseaux.

Cuire les churros jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur caramel. Les retourner à l'aide d'une écumoire et les déposer ensuite sur un papier absorbant.

Saupoudrer de sel d'ail avant dégustation puis accompagner d'un crèmeux (sorte de tapenade ou caviar) au cèpe.

Nouvelle carte, disponible 16 septembre 2011

La carte

L'assiette tout cèpes et Salsola - 17 €
(Velouté, tarte, simplement, pain feuilleté, gelée croquante, carpaccio)

L'osmose du foie gras de canard du Sud-ouest et de la vigne - 18 €
(Grillé au sarment en feuille de vigne, sucette au verjus, bouillon au sauternes, macaron à la vigne rouge, au naturel, au raisiné)

Aiguillettes de Saint pierre et raviole de Chioggiaà la mélisse, suc de poivron/galanga, étuvé de coco de Palmipol et aster maritime au citron caviar- 24 €

Pigeonneau de Marie Leguen en croûte de cèpes, les cuisses en cromesquis, vitelotte aux senteurs des sous bois confite au lard fermier - 25 €

L'assiette Fromages affinés, chutney de figues et pain à la châtaigne - 9 €

Le mascarré Bordelais et son spoom au Thé de Bordeaux - 9 €

Mures marinées au bois de réglisse, sablé breton, Morelle de Balbis en vinaigrette, sorbet au lait ribot au miel de citronnier - 9 €

Le Menu C'Yusha à 33 €

Soupe de maïs en cappuccino de Bourbon, tartine flanquée de foie gras, churros au Mojo de piment Landais

Le canard dans tous ses états
(en Parmentier, en cromesquis au cèpe, cœur, noisette au sel de spilanthis)
Ou

Risotto camaroli aux champignons des bois, émulsion de cèpe au Tio Pépé/amerdons de pruneaux

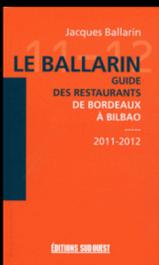
Les fromages affinés

Ou

Fraîcheur de raisin Muscat /mousseux chocolat Saint-Domingue /sorbet raisiné au poivre de Java

La pause déjeuner à 19 €
(Entrée, plat et dessert du jour)
Menu servi uniquement du mardi au vendredi midi, sauf jours férié
Sélection du Sommelier : 1 verre de vin + 1 café classique....6 €

guides :



nous avons le plaisir de vous informer que le C'Yusha a été sélectionné dans le Ballarin 2011/2012

remerciement :



un grand merci à Cédric de la pépinière du Bouscat pour sa récolte de citron caviar que j'utilise à ma carte

événement : la fête de la gastronomie le 23 Septembre 2011



Lancée à l'initiative de Frédéric Lefebvre, Secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, la fête de la gastronomie a pour ambition de célébrer le savoir-faire et l'innovation gastronomiques français.

Cette manifestation prendra la forme d'une grande fête populaire, rassemblant chaque année l'ensemble des français et des professionnels du secteur autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte.

Les acteurs de la gastronomie se mobiliseront pour vous faire vivre une Journée toute en saveurs.

Il y en aura pour tous les goûts, alors venez participer à la fête de la gastronomie!
La gastronomie participe au rayonnement de la France à l'international et est partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité. Cette fête sera l'occasion de vivre un moment d'échanges convivial et d'être sensibilisé au choix des produits, à la diversité des terroirs, ainsi qu'aux multiples métiers qui touchent la gastronomie.

Bien à vous,
Pierrick Célibert