

AIMERIEZ-VOUS NOURRIR
TOUS VOS SENS EN MÊME TEMPS ?



PRICELESS
PARIS

AIMERIEZ-VOUS NOURRIR
TOUS VOS SENS EN MÊME TEMPS ?



PRICELESS
PARIS

QUAND LA CUISINE
DEVIENT FOLLE...

SORTIE NATIONALE
LE 13 NOVEMBRE 2014



-
-
-
-
-
-

Le Fooding

Ex : Chez Aline, Bordeaux

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#)

- [Le goût de l'époque](#)
- [Restaurants](#)
- [Chambres](#)
- [Événements](#)

- [EN](#)
- [FR](#)

C'Yusha

- Envie : [CUISINE D'AUTEUR](#), [CUISINE DU MARCHÉ](#), [NÉOBISTROT](#)
- Prix : [De 36 à 50 €](#)
- Horaires : De midi à 13h30 (mardi à jeudi) et de 19h30 à 21h30. Fermé dimanche et lundi.

Des herbes rares, des épices d'outre-monde, des beurres parfumés... On a parfois du mal à suivre Pierrick Célibert, mais on apprécie ses assiettes. Impassible dans sa cuisine plantée à l'entrée de la salle, le chef joue ses accords personnels : un peu de feuille de kéfir dans la bisque de homard ; un peu de cumin dans la polenta qui accompagne l'assiette de poissons (bar, esturgeon, saumon, seiche et saint-jacques) ; et, en dessert, le pompon, avec cette émulsion au mojito, glace au lait ribot, biscuit au chocolat, crémeux au Carambar, dés de fruits exotiques et quartiers d'ananas, saupoudrés de... sucre pétillant ! Carte des vins très bordelaise : entre-deux-mers Château Haut Philippon à 5 € le verre, fronsac M de Plain Point à 25 € la bouteille, vins au verre 5 €. Menu 19 € (midi du mardi au jeudi), menu 33 €, carte 55-57 €. // J.G.

S'y rendre



S'y rendre en Captur

Restaurant C'Yusha

12, rue Ausone

Bordeaux

(33000)

France

44.8382831

-0.5683695

TÉL : +33 5 56 69 89 70

Site : cyusha.com

Partager :



Où dormir



[Mama Shelter Bordeaux](#)

[distance : 1 km](#)



[La Cour Carrée](#)

[distance : 1,4 km](#)



Ecolodge des Chartrons

distance : 1,5 km
+ de chambres



L'addition

RESTAURANT
CYUSHA
12 RUE AUSONE
33000 BURDEAUX
TEL. 05 56 69 89 70

VENDEUR08
29-MAI-2013 13:36TM
000003 023318 #0000

PROFORMA

TABLE#004
NB COUVERTS01

O1 PAUSE DEJ €19.00
O1 SELECTION SOM.
€6.00

TOTAL €25.00

T TVA 3 €1.64
T HT TVA 3 €23.36

NB ARTICLE 2

A BIENTOT AU
PLAISIR DE VOUS REVOIR

[La bonne nouvelle](#)



[Le mexicocorico, ça tue... - Luz Verde](#)

[+ de bonnes nouvelles](#)

[Leurs restos préférés](#)



-

[Clément Oubrierie](#)



-

[Anthony Bourdain](#)



-

[Frédéric Malle](#)



-

[Souad Belhaddad](#)

[+ de confidences](#)

LEFOODING.COM

FOODING® ? Invitation à éprouver « le goût de l'époque » – Guide des restaurants, chambres et hôtels de style – Palmarès annuel des meilleures nouveautés – Événements modernes – Éclairé, éclairant, jamais content – Pour faire son intéressant.

[À propos](#)

- [La tribu](#)
- [J.F. Bizot](#)

[Le goût de l'époque](#)

- [Les actualités](#)
- [La Toquéra](#)
- [Le Restomaton](#)
- [La bonne nouvelle](#)

- [Tout nouveau, tout chaud](#)
- [Chambres de style](#)
- [Leurs restos préférés](#)
- [Jus de cervelle](#)
- [On y était...](#)

Restaurants

- [Rechercher un restaurant](#)
- [Palmarès Guide Fooding](#)

Chambres

- [Rechercher un hôtel](#)

Événements

- [Passard et les arpégiens](#)
- [Priceless Soupers Saison 2](#)
- [Le Grand Fooding presents : Sanpellegrino Fruitstock at the Rockaways](#)
- [Veillée Foodstock 2014](#)
- [Le Clan des Madones](#)

- [Contact](#)
- [Crédits](#)
- [Flux RSS](#)
- [Mentions légales](#)

Copyright 2014 MMM! SARL / Fooding® est une marque déposée