

Paleron Wagyu, anguille de Loire fumée et champignons de Saumur

On commence par mélanger des brunoises d'anguilles fumées et de champignons. La vinaigrette est composée d'huile de truffe et pépins de raisins. On réduit des échalotes ciselées, avec du vinaigre de riz et du vin blanc jusqu'à évaporation.

Le paleron de bœuf Wagyu est poêlé, émincé, disposé sur une assiette chaude puis accompagné par les échalotes confites, le tartare d'anguille et champignons assaisonné de vinaigrette truffée, quelques branches de cerfeuil, des rondelles de champignon et de la fleur de sel.

Chef's Comments

Je suis attaché aux produits locaux, et donc d'abord réticent à l'intégration de bœuf japonais à ma carte. Son caractère totalement exceptionnel, comme la mangue ou le caviar, m'a convaincu. C'est un produit d'excellence au-delà d'être une viande. J'ai été heureux de l'associer avec de l'anguille de la Loire locale.



Pascal Favre d'Anne

Le Favre d'Anne

Après avoir longtemps sillonné l'Asie, c'est à Anger que Pascal Favre d'Anne a ouvert le restaurant qui porte son nom, une étoile au Michelin pour sa cuisine nature et locale.