

Wagyu grillé, en fines tranches, légumes d'hiver, condiment à l'orange et bouillon de betterave perlé à l'huile de céleri

La pièce de faux-filet de Wagyu est d'abord tempérée à 63° puis assaisonnée de sel et de poivre avant d'être rôtie dans une poêle très chaude pendant 30 secondes par côté. Le Wagyu est servi tranché très finement avec des légumes d'hiver (du céleri, de la betterave, du chou Pak choi et des salsifis) préparés simplement mais relevés d'un condiment à l'orange et d'un bouillon de betterave, servi en salle, que l'on aura fait perler avec de l'huile de céleri.

Chef's Comments

Cru, bouilli ou rôti, j'apprécie le boeuf Wagyu sous toutes ses cuissons, qui permettent de profiter au maximum des possibilités qu'offre cette viande. Pour moi, le Wagyu fait partie des meilleurs produits de luxe du monde, et j'ai été heureux de pouvoir le partager lors des fêtes de fin d'année.



Joël Philipps

Le Cerf

Formé dans ce même restaurant qu'il a repris après obtenu une étoile à Strasbourg, Joël Philipps, toujours étoilé, conserve et revisite avec esprit les signatures emblématiques de la maison familiale.