

Pot au Phô de Paleron, gnocchi de pomme de terre et Céleri Condiment Daikon raifort et moutarde à l'ancienne Gomasio au sel fumé, ail noir et céleri

Le paleron de bœuf Wagyu est d'abord cuit dans un bouillon composé de gingembre, d'ail, de citronnelle, de cannelle et d'anis étoilé. Les gnocchis sont élaborés avec du parmesan, de la farine, des œufs, des pommes de terre et du céleri cuits au four. Le tout est servi avec des lamelles de paleron cru, une julienne de légumes et, comme condiments, du daïkon, du raifort et de la moutarde de Meaux. Le bouillon de bœuf est ajouté devant le client.

Chef's Comments

J'aime beaucoup le Wagyu japonais pour son persillé, son gras savoureux qui lui donne un goût si particulier. J'apprécie aussi de pouvoir faire des cuissons minute avec des morceaux riches en collagène généralement braisés comme le paleron ou le plat de cote. C'est une très jolie viande à travailler!



Josselin Jeanblanc

Les Explorateurs

Formé auprès de Romuald Fassenet, lui aussi jurassien, Josselin Jeanblanc s'est pleinement investi aux commandes du restaurant Les Explorateurs de l'Hôtel Pashmina, à Val-Thorens et obtient une étoile en 2017.