

Piece de Bœuf roti a la noix de coco, semoule peicee aux raisins de corinthe, confiture d'aubergine et dentelle au cumin

Le filet de bœuf est grillé après assaisonnement à l'huile de sésame. La coco est torréfiée avec du sésame puis parfumé au thym. On agrémente la semoule de raisins de Corinthe et de curry. La confiture est préparée avec des morceaux d'aubergine, du sucre, des zestes de citrons verts et jaunes. La dentelle est composée de farine, d'huile d'olive et de cumin tandis que le bouillon de bœuf est élaboré avec la garniture habituelle relevée de citronnelle et de vinaigre.

Chef's Comments

J'ai découvert le bœuf Wagyu lors d'un voyage au Japon en 2015. Je l'avais alors dégusté en Shabu-Shabu. C'est pour cela que j'ai tenu à l'associer à un bouillon qui permet de marier les ingrédients. Je me suis aussi inspiré de la cuisine française et italienne notamment pour la confiture.



Romain Barthe

Auberde de Clochemerle

En 2012, Romain Barthe a obtenu sa première étoile Michelin pour une cuisine de saison colorée et savoureuse, après avoir notamment fait ses classes chez Blandin, Troisgros ou De Courten.