

Wagyu à la fleur de sel de Guérande fumé et poivre de Mondolkiri, salsifis à la truffe noire

Marquer gentiment une pièce de Wagyu à griller, laisser reposer, puis poêler doucement avant de servir en fines lamelles. La truffe est associée aux salsifis cuisinés en 2 façons : soit cuit entier avec la peau et farci de crème de salsifis, soit en cannelloni garni de risotto de salsifis et de bœuf Wagyu fumé haché. Le tout est dressé avec un jus réalisé à partir des parures du bœuf Wagyu et assaisonné d'un poivre de Mondolkiri aux saveurs douces.

Chef's Comments

Fabuleux! J'apprécie le bœuf Wagyu japonais aussi bien pour la finesse de sa viande que pour la qualité de ses saveurs. Il y a une sorte de magie à voir se concrétiser ainsi un persillé de rêve. On devine même l'âme de ces éleveurs japonais qui chérissent leurs bêtes...



Patrick Bertron

La Côte d'Or - Relais Bernard Loiseau

Cela fait 38 ans que Patrick Berton officie au Relais Bernard Loiseau, doublement étoilé, dont il perpétue le fabuleux héritage culinaire depuis 2003 avec un style qui lui est propre.