

Faux filet Wagyu grillé, légumes d'un « pot au feu » à la fleur de sel, bouillon de bœuf coco / raifort d'Alsace

L'intention est de créer une rencontre entre l'Alsace et le Japon. Le faux-filet est rapidement grillé à feu vif, et finit sa cuisson grâce au bouillon de bœuf versé au dernier moment pour développer les arômes. Celui-ci est agrémenté de citronnelle, de feuilles de citronnier, de lait de coco et de raifort pour rappeler l'alsace. Les tranches de Wagyu japonais sont accompagnées de légumes dans l'esprit d'un pot au feu (céleri, carottes, betteraves, oignons) dressés harmonieusement autour de la viande.

Chef's Comments

C'est une viande très agréable à travailler et qui a l'avantage d'être très pratique: ne nécessitant que peu de cuisson, elle est rapide à envoyer. J'ai utilisé le bouillon et le raifort pour équilibrer sa richesse. Mes clients l'ont appréciée de façon unanime, regrettant seulement qu'elle vienne d'aussi loin...



Julien Binz

Julien Binz

Julien Binz est le chef éponyme de son restaurant, ouvert fin 2015 et qui a gagné sa première étoile dès 2017. Il est passé par les fourneaux de Marc Haerberlin.