

## Tartare de tendre de tranche Wagyu assaisonné d'huître spéciale Gillardeau N 2, sorbet moutarde à l'ancienne

Le tartare est réalisé avec du tendre de tranche coupé en cube de 5 mm, mélangé à des huîtres hachées, de la ciboulette ciselée, de la sauce soja et du poivre.

Pour le sorbet, on incorpore stabilisateur et sucre au sirop composée d'eau, de glucose atomisé et de sucre. On ajoute la moutarde à l'ancienne, on fait prendre au froid, puis on pacosse.

On décore de fleurs de bourraches, de feuilles et fleurs de capucines, et de brins de ciboulette.

### *Chef's Comments*

Pour ma recette, j'ai choisi d'allier l'iode de l'huître au Wagyu cru pour en relever le goût délicat. Mais j'ai aussi apprécié le bœuf japonais dans toutes ses cuissons, notamment sous la forme d'un pot-au-feu qui a permis de déguster une viande très tendre qui fond comme du beurre.



### Raphaël Vionnet

*Raphaël Vionnet*

De la cuisine de ses grands-parents, Raphaël Vionnet a conservé le raffinement de la simplicité qu'il partage désormais dans son Jura natal au sein de son restaurant étoilé en 2016.