

## Bœuf Wagyu, pulpe de pruneaux en aigre douce Racine de persil-café-noisette

L'entrecôte de bœuf japonais Wagyu est coupée en morceau, juste poêlée et servie uniquement saignante ou bleue. La racine de persil, qui ressemble au panais, est proposée de deux façons, soit en purée, soit sous la forme de chips frites. Elle est ensuite saupoudrée de café de moulu, d'huile et de poudre de noisettes du Piémont torréfiées. Le tout est dressé avec une quenelle composée d'un mélange de pulpe de prune, de raisin et de jus de viande de bœuf Wagyu.

### *Chef's Comments*

J'aime le bœuf Wagyu japonais pour sa finesse, sa texture très persillée, très tendre et son goût beurré qui comble le Breton que je suis. Ce goût prononcé mais tout en douceur s'équilibre particulièrement bien avec l'aigre-doux et le sucré-salé. J'ai choisi de le servir à la Française, c'est-à-dire généreusement.



### Gaël Orioux

*Auguste*

Passé par les fourneaux de très grands chefs comme Bocuse ou Senderens, Gaël Orioux propose dans son restaurant étoilé de Paris, une cuisine savoureuse et responsable entre terre et mer.