

和牛サーロインのバーベキュー / ポントワーズキャベツ / セロリ / 春菊

ローストしたケシの実とフルール・ド・セルをつぶす。米酢、砂糖、塩で生姜のピクルスを作る。
春菊はさっと湯がき、冷まして混ぜる。

セロリは塩をまぶし、180°のオープンで90分間調理する。

バターを加えて煮詰めたチキンブイヨンでキャベツの葉にグレイズをかける。

塩で味付けした和牛サーロインのバーベキューに調和豊かに盛り付け、辣油ソースをかける。

Chef's Comments

私は日本で暮らした経験から日本産和牛を熟知しており、非常に素晴らしい食材だと思う。肉の切り方はとても重要で、その豊かな味わいを適切に表現するには少量での提供が一番だ。また、完璧なジューシーさを実現するためには、入念に調理する必要がある。



ジュリアン・ルマリエ

イマ

ル・コック・ガビィで星を獲得した後、同じレンヌに自身のレストラン IMA をオープンした。この1つ星レストランでは、ブルターニュ出身のシェフが、日本からインスピレーションを得た料理を提供している。