

和牛サーロイン、醤油風味のキノコのデュクセル、 パリ風フライドポテト、ショロンソース

肉の準備にはいくつかの手順を踏む。まず、和牛のサーロインを厚め（約4cm）にカットし、フルール・ド・セルと挽きたてのコショウで味付けし、38℃で2時間、真空調理する。

最後に、オーブンで仕上げる。

サイドディッシュは新鮮なキノコを醤油で味付けしたデュクセル、パリ風フライドポテト、そしてフランス料理の伝統にならったショロンソース。

Chef's Comments

日本産和牛を知っていた
ただために私はサー
ロインを選んだ。それは
特に繊細な部位で、味わ
い深く柔らかい。シン
プルにキノコとポテトを
添えた。和牛が以前は高
級だったスモークサー
モンやフォアグラのよ
うに、一般化しない特別
な存在であり続けるこ
とを願う。



セドリック・デッケール

ラ・メリーズ

バーレンタールのシェ・レ・クランでサービスを担当する妻と一緒に経験を積み、2016年にラ・メリーズをオープン。

同レストランは2018年にミシュランの1つ星を獲得した。