

和牛の肩肉、ロワール産ウナギの燻製、ソミュール産キノコ

まず、燻製したウナギとキノコを小さなさいの目切りにする。ドレッシングはトリュフとグレープシードオイルで作る。刻んだエシャロットを米酢と白ワインで水気が飛ぶまで煮込む。ソテーした和牛の肩肉をカットし、温めた皿に載せる。エシャロットのコンフィ、ウナギとキノコのタルタルとトリュフのドレッシング、フレンチパセリ、キノコの薄切りとフルール・ド・セルを添える。

Chef's Comments

私は地元産食材に愛着を持っており、最初はメニューに日本産和牛を含めることに消極的だったが、マンゴーやキャビアのように特異な和牛は、完全に私を納得させた。それは肉であることを卓越した素材だ。地元のロワール産ウナギとの組み合わせができ嬉しく思う。



パスカル・ファーブル・ダンヌ
ル・ファーブル・ダンヌ

長い間アジアを旅した後、自身の名前を冠したレストランを開き、気取らない地元料理でミシュランの星を獲得した。