

ココナッツ風味のローストビーフ、 コリントス産の干しブドウとスパイス風味のセモリナ、 茄子のコンフィチュールとクミンレース

牛ヒレ肉はごま油で風味付けして焼く。

ココナッツはゴマと一緒に炒り、タイムで風味付けする。

セモリナは、コリントス産干しブドウとカレー粉で味付けする。

コンフィチュールは、ナス、砂糖、ライムとレモンの皮で作る。レースは小麦粉、オリーブオイル、クミンで作り、牛肉のブイヨンと酢で味付けする。

Chef's Comments

2015年の日本旅行で日本産和牛を発見し、しゃぶしゃぶを体験した。この経験を元に、和牛とブイヨンで材料を組み合わせるレシピを構想した。なお、コンフィチュールに関しては、特にフランス料理とイタリア料理からインスピレーションを受けた。



ロマン・バルト

オーベルドゥ・ドゥ・クロシュメルル

ブランダン、トロワグロ、デゥ・クルテン等で学んだ後、彩り豊かで味わい深い季節の料理で、2012年に初めてミシュランの星を獲得した。