

牛肉のエスプリの中で / ニンジン

サーロインのソテー、肩ロースのコンフィのラビオリ、澄んだブイヨン
クリーム状のニンジン、ニヨン産オリーブとセロリ、ソース

和牛のランプ肉とトモバラの2つの部位を使用する。ランプはお客様の好みに合わせて Grillし、トモバラは生のまま薄く切りボウルに盛り付け、お客様の目の前で熱いブイヨン
を注ぐ。トモバラに添えるサイドディッシュは、マッシュポテト、ベビーキャロット、セロ
リと黒オリーブ。コクのある牛肉のグレービーをランプ肉にかける。



Chef's Comments

私にとって、日本産和牛は特別さの象徴だ。どんな技巧も不要で、シンプルに調理してサイドディッシュを厳選することが、和牛を引き立てる方法だと理解する必要がある。和牛の飼育方法、施設、調理の方法などをより深く知るために、ぜひ日本へ行きたい。



ローラン・アズレ

レクラン

デュカスでのインターンシップの後、ガニエールで働き、後にル・ソル・ブルルールで最初のミシュランの星を獲得。
現在は、同じく星付きのレクランで腕を振っている。