

和牛ロリポップ、生と炒めた牡蠣のタルタル、ビートジェル

和牛肩肉3種を野菜のブイヨンで3時間煮込みほぐす。

牡蠣のタルタルと混ぜ、シブレット、パセリ、ケッパー、ピクルス、白ワインで煮込んだエシャロットで味付けする。全体をジェル状のビートでコーティングする。

干し草で香り付けし粗塩でシンプルに味付けした肩肉の薄切りに、砂糖と米酢でコンフィした柚子を添える。



Chef's Comments

肩肉や肩バラ肉のようにフランスでは評価の低い部位に感銘を受けた。日本産和牛ではそれらの部位は素晴らしく、グリルしてもゴムのようになることもない。それは素晴らしい可能性の幕開けだ！



ローラン・ルマル

ラ・コーベラティヴ

現在、コリウールのラ・バレットで腕を振るう彼は、ミシュランの1つ星シェフとして、個性的で奇想天外な料理で慣習や先入観を打ち破るのが大好きだ。