



## Morceau de wagyu vivement saisi au grill, cuit - cru de légumes et fruits d'automne - condiment à l'oignon de Savoie

Le morceau de noix a été découpé afin d'avoir une belle tranche, vivement grillée pour la garder saignante à cœur. Il est accompagné d'une garniture de fruits et légumes de saison, préparés en pickles, certains crus, d'autres de peine poêlés à l'huile d'olive. Légumes et fruits sont déposés sur la tranche de wagyu pour figurer un petit jardin harmonieux. Un condiment à l'oignon doux de Savoie, relevé d'épices, de poivres et d'agrumes, charmera le palais par sa touche légèrement puissante.

### *Commentaires du chef*

J'ai choisi de tailler un morceau de noix assez épais pour favoriser une cuisson caramélisée et retrouver, en bouche, la mâche, la texture, les fibres, l'onctuosité et le goût typique de cette viande racée. Son accompagnement apporte une touche exotique, en privilégiant des produits de saison et locaux français.

### Laurent Azoulay / *L'Ekryn*

Après un stage chez Alain Ducasse, qui fut une révélation, Laurent Azoulay travaille pour Pierre Gagnaire puis obtient sa première étoile au *Guide Michelin* avec son restaurant Le Saule Pleureur, avant de connaître le même bonheur à L'Ekryn.

