



Bœuf wagyu japonais, carottes de maraîcher confites à l'ail noir, jus bourguignon au dulce

Pavé de wagyu, poêlé doucement pour privilégier sa tendreté et son moelleux dûs à son persillé unique. Accompagné de carottes confites dans un beurre clarifié (qui leur conserve une saveur vive relevée par un coulis d'ail noir) et d'une quenelle de condiments – graines de moutarde, ail noir, gingembre. Pour la note régionale, le tout est nappé d'un jus bourguignon (jus de bœuf et vin rouge), rehaussé d'une infusion de dulce pour une sensation iodée se mariant agréablement avec le wagyu.

Commentaires du chef

Selon moi, le wagyu est incomparable : authentique, inégalable, ses saveurs si particulières sont uniques au monde. Tout chef devrait un jour se l'approprier pour en percer les secrets. Étant souvent allé dans ce merveilleux pays qu'est le Japon, j'ai très naturellement souhaité faire découvrir le wagyu à mes clients.

Patrick Bertron / *La Côte d'Or - Relais Bernard Loiseau*

Cela fait environ 40 ans que Patrick Bertron officie au Relais Bernard Loiseau, doublement étoilé par le *Guide Michelin*, dont il perpétue le fabuleux héritage culinaire depuis 2003 en cultivant un style qui lui est propre.

