



Steak de wagyu japonais grillé, mousseline et ravioles aux oignons vinaigrés, jus d'oignons doux

Un jus a été réalisé avec les parures de bœuf wagyu japonais, des oignons caramélisés à la cassonade et des graines de fenouil. Déglacé au vieux balsamique. Mouillé au fond de veau et réduit puis monté au beurre noisette. Après avoir été huilée, la viande de bœuf a été saisie au grill très chaud et maintenue saignante. Cette préparation est accompagnée d'une variation autour de l'oignon : en ravioles au vinaigre, en mousseline crémée, et en pétales cuits au bouillon.

Commentaires du chef

Deux modes de cuisson ont été testés pour la tige de tranche : l'une en basse température, 3 h à 56 °C ; l'autre en cuisson directe au grill comme pour un steak. Dans les deux cas, malgré son persillé important, la viande reste très ferme.

Julien Binz / *Julien Binz*

Julien Binz est le chef du restaurant éponyme, ouvert fin 2015. Il a obtenu sa première étoile au *Guide Michelin* dès 2017. Auparavant, il est passé par les fourneaux de Marc Haerberlin.

