



Bœuf wagyu, cèpe rôti, pulpe de noisettes torréfiées

Partie froide : marquer lentement une tranche de wagyu, laisser refroidir, puis fumer 1 min avec du foin. Tailler en fines lamelles, dresser, ajouter une brunoise de cèpes, des noisettes concassées. Verser le thé de cèpes et verveine en salle.

Partie chaude : marquer une pièce de wagyu à griller. Laisser reposer, remettre en température pour le dressage. Cuire un cèpe. Disposer la pulpe de noisettes, des lamelles de cèpe cru. Napper d'un jus réalisé avec les parures du wagyu.

Commentaires du chef

J'ai voulu valoriser ce produit d'exception, sans en masquer les textures et les saveurs, avec deux versions différentes – une partie froide, une autre chaude. Le thé de champignons apporte un équilibre intéressant sur le persillé du wagyu, tandis que la pulpe de noisettes torréfiées offre une autre interprétation.

Cédric Burtin / *L'Amaryllis*

Cédric Burtin, une étoile au *Guide Michelin*, place sa cuisine entre tradition et modernité. Natif d'une famille d'éleveurs de charolais, il rompt avec la tradition, préférant se placer derrière les fourneaux.

