



Wagyu juste saisi, pain perdu à la châtaigne et voile de céleri, crémeux aux cèpes et granola de céréales aux drêches

Tempérer le wagyu avant cuisson. Le saisir légèrement pour simplement le caraméliser. Terminer la cuisson au four, laisser reposer. La garniture, d'esprit automnal, est composée d'un pain perdu aux quatre épices et à la châtaigne. Cuit à la vapeur, poêlé dans un beurre mousseux, il est surmonté de voiles de céleri glacé au gras de wagyu. La crème de cèpes est cuisinée avec les parures de la viande. Un granola aux céréales (avoine, noix, sésame, drêches, pistache) apportera son croustillant.

Commentaires du chef

Le wagyu est pour moi l'une des viandes les plus fines au monde. On lui doit, en cuisine, le même profond respect accordé à l'animal de son vivant. J'ai ainsi souhaité créer un plat d'esprit automnal, en associant le wagyu à des produits simples et nobles qui viennent le sublimer.

Joël Philipps / *Le Cerf*

Formé dans ce même restaurant, qu'il a repris après avoir obtenu une étoile au *Guide Michelin* à Strasbourg, Joël Philipps, toujours étoilé, conserve et revisite avec esprit les signatures emblématiques de la maison familiale.

