



Tende de tranche de wagyu fumé au bois de genévrier, légumes du potager, jus à l'Ô de Jo

Fumer légèrement le wagyu au bois de genévrier, puis le mariner avec un mélange à base de gin local, de miel d'acacia et de baies de genièvre. Une fois la viande poêlée, la laquer avec la réduction de marinade, puis déglacer au jus de viande avec quelques baies de genièvre écrasées. Servir avec un mélange de légumes du potager. Ajouter un soupçon de fleur de sel et de baies de genièvre poudrées au moulin.

Commentaires du chef

Le bœuf wagyu japonais est une viande d'une grande finesse. Encore peu connu des Français, ce mets remarquable doit être magnifié au cœur d'un plat d'exception et accompagné de produits naturels d'excellence. Fort persillés, les morceaux du wagyu doivent être cuits au minimum à point.

Christophe Quéant / *Le Carmin*

Après avoir oeuvré aux côtés de grands chefs, comme Joël Robuchon et Alain Ducasse, Christophe Quéant a investi son restaurant désormais étoilé, Le Carmin, à Beaune. Il y propose une cuisine raffinée, sobre et classique, avec le produit et le goût pour maîtres-mots.

