



和牛、セップ茸のロッティ、 ローストしたヘーゼルナッツの果肉

冷たい和牛：和牛のスライスをゆっくりと焼く。少し置いてから、干し草で1分間香り付けする。粉碎ヘーゼルナッツと薄くスライスしたセップ茸を盛り付ける。セップ茸とヴェルヴェーヌのお茶をテーブルで注ぐ。
 温かい和牛：和牛をグリルしたら休ませ、盛り付ける時に再度温める。セップ茸を一つ焼く。ヘーゼルナッツの果肉とスライスした生のセップ茸を整え、和牛の切り落としで作ったソースをかけて完成。

Chef's Comments

比類ない日本産和牛の食感と風味を引き出すために、和牛を冷たく調理するものと温かく調理するものの2つに分けた。濃厚な霜降り和牛とバランスをとるためにセップ茸のお茶を料理に組み合わせた。一方、ローストしたヘーゼルナッツの果肉は、一種、異なった趣を醸し出している。

セドリック・ビュルタン / ラマリリス

1つ星シェフのセドリック・ビュルタンは、ラマリリスで伝統的かつモダンな料理を作り続けている。シャロレ牛の生産者家系に生まれたが、その道を破り料理の世界に飛び込んだ。

