



ローズマリーで香り付けした内もも、
和牛の脂で揚げたヴァール・ドゥ・サオン産の野菜、
赤タマネギのブレス産クリーム

和牛は片面2分ずつローストし、熱したローズマリーの枝を敷き詰めたグリルの上で蓋をして休ませる。サイドディッシュには、カリフラワー、ブロッコリー、ニンジン、ポロネギを添える。野菜の輪切りに米粉を軽くまぶし、和牛の脂で揚げる。油分をふき取り、味付けする。最後に、赤タマネギのみじん切りに、塩、生姜パウダーを加え、米酢でマリネしてブレス産クリームを作る。

Chef's Comments

比類のない「絹」のような内ももの柔らかな肉質を失わないために、2段階にわけて焼いた。和牛の牛脂に関しては「脂」というより「和牛のスープ」と表現した方が相応しいだろう。この和牛のスープの味を引き出すために、和牛をさっと焼いて、ローズマリーで香り付けした。

ディディエ・ゴワフォン / ラ・ウシェット

18年間ラ・マレルで過ごし1つ星を獲得した後、2018年にラ・ウシェットを引き継ぎ新たな挑戦を始め、既に1つ星を取得した。

