



ベルヴィル産タイム風味の内ももロースト、  
サヴォワ地方レッドワインソース、  
つぶしたパースニップとニンジン、ベーカリーポテト

ニンジンとパースニップを小さなさいの目切りにして、鶏のブイヨンでバターと煮込み、それにタマネギの千切りを加える。野菜の切り落としでピューレを作る。薄切りにしたじゃがいもを油をひかずにソテーする。それらのじゃがいもとオニオンコンポートを皿に載せ野菜のブイヨンを加え、220度で45分間煮る。サヴォワ地方レッドワインソースを添え、チーズとヴェルヴェーヌの果実で味付けした和牛に、エトレズ産薄塩バターとタイムを加える。

### *Chef's Comments*

フランス産牛肉では一般にフォンデュで使う内ももの部位を選んだ。プッフ・ブルギニョン（ブルゴーニュ風牛肉の煮込み）からインスピレーションを得てレシピを考案した。高く評価された味わい深い日本産和牛に、地元産の野菜、そして個人的に大好物であるレッドワインソースとベーカリーポテトを組み合わせた。

ジョスラン・ジャンブロン / レ・ゼクスプロラトゥール

同じくジュラ出身のロミュアルド・ファスネの下で修業後、ヴァルトランスのホテル・パシュミナ内のレストラン、レ・ゼクスプロラトゥールの指揮に全力を尽くし、2017年に1つ星を獲得した。

