



和牛、ヨウ素を含んだピスタチオの果肉、 干し草で香り付けした「白いポテ」、トリュフ

和牛を素早くさっと焼き表面を美しく仕上げ、休ませる。和牛のブイヨンに干し草を入れ、ブランケット（クリーム煮）風にソースを調理する。野菜スープを作るように、ピスタチオとアッケシソウの果肉を下準備する。トリュフを丁寧にスライスする。牛肉のブイヨンで白野菜を煮込む。和牛を厚くカットして、全体を盛り付ける。

Chef's Comments

際立って味わい深いこの日本産和牛を最大限に活かすため、2つの方法で調理した。厚さのある和牛をフライパンで焼く方法とブイヨンに入れる方法だ。さっと焼く場合、霜降りがしっかり残り、肉の表面は、干し草で香り付けしたブイヨンの風味と見事に調和している。

ガエル・オリュー / オーギュスト

ポーキユスやサンドランスなどの偉大なシェフの下で腕を磨いた後、自身がオーナーを務めるレストランで、テールとメール（大地と海）の味わいある料理を提供している。

