

## Entrecôte de Wagyu rôti à la poudre d'ail noir d'Aomori & anchois, mousseline et peau de burrata artisanale au balsamique tradition, sauté de truffe noire façon bouillon de shabu-shabu.



Parer, assaisonner et cuire l'entrecôte sous vide 2h / 150°. Chauffer le lait à 70° et laisser reposer 15 minutes, retirer la peau puis maintenir le lait à 70°. Une nouvelle peau se forme, la découper en carrés de 12 X 12 cm. Faire suer les lamelles de truffe dans du beurre moussant, ajouter les sifflets de cébette et l'échalote grise ciselée et faire suer légèrement. Déglacer au Madère et Xérès puis faire réduire de moitié et mouiller avec le bouillon de poule.



### L'idée du Chef

Le Wagyu japonais est une viande exceptionnelle obtenue grâce au travail artisanal des éleveurs. Pour rivaliser avec le goût de la viande cuite à point, le chef a misé sur la puissance de la truffe, adoucie par la douceur de la burrata italienne mais avec le peps du wasabi japonais.



#### **Philippe Labbé**

*La Tour d'Argent*

Après le Plaza Athénée et le Shangri-La, le chef Philippe Labbé, une étoile Michelin, propose depuis 2016 à la prestigieuse Tour d'Argent une cuisine de grande précision.