和牛、牡蠣風味汁とプンタレル
ブイヨンと薄く切った燻製和牛

セヴェンヌ産の玉ねぎをバターであめ色に炒めてからミキサーにかけ、ピュレを作る。プンタレルの根をむき、フォンブラン（白色の出汁）で煮て、器にし、サイコロ状に切った野菜を詰める。牡蠣から出る海水、牡蠣のみじん切りと和牛の肉汁で、シンプルに和牛の表面を軽く焼く。
野菜と牡蠣のみじん切り、プンタレルの葉、干し草で燻製した和牛、焙煎した干し草を入れ、和牛ブイヨンを作る。

Chef's Comments

日本産和牛は唯一無二だ。品質は並ぶものがなく、味は力強く、肉自身が肉汁を保つ。シェフはシンプルに料理することを勧め、牡蠣のヨウ素とプンタレッラの苦みが和牛の豊かさと釣り合うように組み合わせた。

Patrick Bertron（パトリック・ベルトロン）

Le Relais Bernard Loiseau

35年にわたる2つ星レストラン「ル・ルレ・ベルナール・ロワゾー」のシェフ。そのすばらしい料理を独自のスタイルで継承している。