タルタルのように薄切りした和牛もも肉、ボーフォールチーズのクランブル、手長えびの出汁、カリフラワー

和牛外もも肉を包丁でタルタルにし、みじん切りしたハーブ、エシャロット、甘玉ねぎ、つぶしたケッパー、最高級レモンの小角切りを加える。
手長えびの出汁を温め、敷き詰めたボフォールチーズのクランブルにかける。
和牛のタルタルの上にカリフラワーを円筒形にのせ、サーブする時にさらに手長えびの出汁をかける。和牛はこの熱い汁をかけることで調理される。

Chef's Comments

「口の中で溶ける豊かさ」という言葉は、私が開発した日本産和牛のタルタルを形容するにふさわしい。和牛を塩で乾燥させることで、和牛本来の味を出しつつ味わい深くし、驚くほどの赤色を保つことに成功した。

François Moureaux（フランソワ・ムホー）

Azimut

ジュラ地方出身のシェフ、フランソワ・ムホーは、バンリュウにあるホテルレストラン「オベルニュ・ドゥ・ラ・プートル」とクールシュバルにある「アジュミュット」でエレガントで味わい深い料理を提供している。