和牛のカルパッチョ、野菜のピクルス、ルッコラのソース

砂糖、酢、水、エストラゴンを煮立て、事前に切っておいた野菜の上に熱いソースを注ぐ。ルッコラを７分間湯がき冷水につけミキサーし、マヨネーズを作り、それぞれのソースをピペットに入れる。
大根とズッキーニの皮を千切りし冷水につけ、ケッパーは揚げておく。
和牛を薄く切り、オイルと塩コショウで味付けし、ピクルスと他の野菜を盛り付け、ルコッラソースとマヨネーズを加える。

Chef's Comments

日本産和牛とそのヘーゼルナッツの風味は、シェフの望み通り、お客様に喜んでもらうことができた。脂身とルッコラのような酸味のある材料でバランスを取り、肉が溶けないように温度に気を配った。

Christophe Quéant（クリストフ・ケアン）

Le Carmin

ブルゴーニュ地方ボーヌの1つ星「ル・カルマン」のシェフ。
洗練されシンプルで、クラッシックとモダンが融合した料理を提供している。