和牛のランプ肉、グレーエシャロットのコンフィ、レモン、コリアンダー、スイスチャードの茎、黒にんにく、ブンタン
さっと強火で焼いたカルパッチョ、ピスタチオ、西洋わさび、コンテチーズ、ケッパー、オリーブ、アンチョビ

焼いた和牛と生の和牛の全く異なる２皿を提案。
１皿目はよく脂がのったジューシーな和牛ランプ肉を焼き、エシャロットコンフィ、レモン、コリアンダー、スイスチャード、黒にんにくとブンタンを添える。
２皿目の生の和牛の表面をカリッと焼き、包丁で薄く切る。口の中で心地良い風味が長く続くよう、焼き過ぎることなく素早く火入れするのが重要。ピスタチオ、西洋わさび、コンテチーズ、オリーブ、アンチョビを添える。

Chef's Comments

日本産和牛は好奇心を刺激する非常に特別な食材だ。魔法のようなサシだけでなく、味とジューシーさも高く評価する。
自然の喜びを高く評価するためにも、できる限りシンプルに提供すること勧める。

Joël Césari（ジョエル・セザリ）

La Chaumière

ジョエル・セザリはジュラ地方ドールの1つ星レストラン「ラ・ショミエール」のシェフ。
彼のスタイルは「よい食材、よい火入れ…、それ以外は重要ではない」。