



## レジス・マルコン

REGIS MARCON

Restaurant REGIS ET JACQUES MARCON

生まれ故郷は、人口200人の寒村、サン・ボネ・ルフロア（オーヴェルニュ地方）。画家を志した少年時代だったが、母の家業をつぎ20歳の時、夫人とたった二人で村の食堂を始めた。独学で自然と共に独自の料理を深める一方、コンクールに積極的に挑戦、1995年「ボキューズ・ドール」で金賞獲得、一躍その名を知られることになる。



カリフラワーとラングスティーンのショーフロワ  
甘酸っぱい高山植物のハチミツ風味

Chaud-froid de choux-fleurs et langoustines a l'aigre-doux de miel  
de fleurs de Montagne



ソーセージをピケしたアンコウ 野菜のピペラードと共に

La lotte piquee au saucisson, piperade de legumes



サヴァイオンソースのアスパラガス

Asperge avec la sauce savayon



鹿フィレ肉のメダイオン セップ茸のプラリネ仕立て  
栗かぼちゃのピューレを添えて

Filet de chevreuil au praline de cepes Puree de potimarron



ピュイ産緑レンズ豆のコンフィ バニラと生姜の香り  
ホワイトチョコレートのムース添え

Lentilles vertes du Puy confites a la vanille et gingembre  
Mousse au chocolat blanc