



パトリック・アンリルー

Patrick Henriroux

レストラン「ラ・ピラミッド」シェフ

フェルナン・ボワンが創業した歴史的名店「ラ・ピラミッド」はボキューズ、トロワゴロ、シャベルら名だたる3つ星シェフが修業したことで知られている。

「ジョルジュ・ブラン」らで修業ののち、コートダジュールの「フェルム・ド・ムージャン」をまかされ、一つ星を獲得した無名のシェフ、パトリック・アンリルーが抜擢されたのは1989年。翌年一つ星、1992年には二つ星を獲得、1995年には「ゴージェミヨ」で“今年のシェフ”に選ばれる。

今、最も注目されるシェフであり「レストラトゥール」でもある。



タリエしたマグロの冷製春巻き
フロマージュと松の実のバルバジュアン
トマト・オリーブ・コリアンダーのジュ アラガンオイルとモデナ産ピネガー風味

Rouleau de Printemps au Thon en Grillade Froide,
Barbajuan de Fromage aux Pignons de Pins,
Jus Vinaigré de Modène à l'Huile d'Argan « Tomate, Olive, Coriandre »



スズキのトロソソ フレッシュなアンチョビの印象
アーティチョークのアイオリ風味
スズキのブランドード サフラン風味、クルスティアンなソッカ添え
庭の野菜と島唐辛子のジュ

Tronçon de Loup de Mer en impression d'Anchois Frais,
Feuilles d'Artichauts à l'Aïoli,
Brandade de Bar Safrané sur une Socca Croustillante,
Jus de Légumes des Jardins et Piments à Oiseaux



仔豚はすべて美味
豚胸肉のクルスティ・モワルーズ/豚耳のクラカカン・コンフィット
豚足と新ジャガイモのフォンダン モリユ添え/タマネギ、リコッタ、
松の実のサモサ
サラワック胡椒風味のジュ エストラゴンのディアブル風

Tout est Bon dans le Cochon
- La Poitrine « Crousti Moelleuse »
- Les Oreilles « Craquantes Confites »
- Les Pieds Fondants aux Pommes de Terre et Morilles fraîches
- Les Samoussas d'Oignons à la Ricotta et pignons de pins
- Un vrai Jus au Poivre Sarawak à la Diable d'Estragon



イチゴのクーブ シラーのジュレ仕立て
レモンのバルフェ、ガリグエツ種のソルベ

Coupe de fraises en gelée de Syrah, parfait citron, Sorbet gariguette