

Jeu **LAPIN**

à la moutarde



Marthe et Fernande réservaient les lapins pour la table du personnel où se côtoyaient salades, cochonnailles et baguettes croustillantes. Elles cuisinaient les lapins en civet, à la mode paysanne. C'est accompagnés de la traditionnelle sauce à la moutarde que Laëtitia les prépare aujourd'hui. Les clients s'en régalent !

Le conseil de la chef

Le conseil de la chef Laëtitia Rouabah
« Préférez toujours l'avant et le râble du lapin. Ce sont les parties les plus charnues à cuire avec la sauce pour que la chair tendre s'émiette bien. C'est un plat classique et indémodable! »

Retour de cave...

On ne résiste pas à un vin blanc sur ce plat gourmand, choisissez le rond et ensoleillé, un tantinet « rustique » tel un rare Châteauneuf-du-Pape, vin solaire par excellence.

24 Euros
Tous les Jendis
au déjeuner et au dîner