



## « Le Lapin Maigre » a tout d'un grand !

**A la croisée de Saint-Denis-les-Ponts, Saint-Hilaire-sur-Yerre et Lanneray, sur la D 927, est installé « Le Lapin Maigre », un restaurant vieux de 100 ans !**

Qui aurait pu croire que derrière cette longère anodine sommeille une surprise gastronomique de taille ! Le Lapin Maigre, repris par Christophe LECLERC et Anne-Cécile DABURON depuis 10 ans déjà, étonne par son style rustique, sa décoration

immuable, et surprend par sa cuisine dont la finesse enchante les palais les plus exigeants.

Aux fourneaux, le modeste Christophe dont le CV ferait pâlir plus d'un, passant des Trois Pastoureaux au Moulin de Ponceau, sans oublier l'aventure londonienne avec « White Onion », la Vieille Maison, le Grand Monarque, les Antilles (St-Martin), s'adonne à sa passion de toujours : la cuisine.



Lui, fils de pâtissier, a hérité, en plus du goût des bonnes choses, de celui du travail bien fait. Car il excelle dans ce domaine ! Ses plats en sont une illustration parfaite, aussi bien dans la présentation où l'esthétisme est de mise que dans le mariage des textures et saveurs.

Si le midi, en semaine, l'ardoise se veut simple pour répondre à une clientèle professionnelle, les accompagnements ou les desserts sont, cependant, l'expression d'un véritable savoir-faire. A 13 €, café compris, il y a de quoi en rester baba !

Les menus, renouvelés toutes les 5 semaines, traduisent certes une cuisine traditionnelle personnalisée à souhait à l'instar des entrées telles les tomates farcies au chèvre, jus de miel et citron, ou la salade d'andouille de Vire flambée au calvados avec julienne de pomme fruit, les plats comme le filet de daurade au beurre blanc à la verveine (une cuisson parfaite où le croustillant de la peau détonne avec le fondant de la chair) ou la paupiette de volaille braisée aux herbes fraîches...

Le domaine de prédilection de Christophe c'est le poisson mais il se défend tout autant avec le sucré dont une mention doit être attribuée à son fondant au chocolat. Un pur bonheur !

Le credo qui fait sa marque de fabrique : des recettes « made in France », élaborées à partir des produits de saison de qualité et

Son domaine réservé, ce sont les bibelots et les objets à l'effigie du lapin qu'elle dispose, par ci par là, dans la salle.

Ce duo complémentaire, attaché à sa campagne, aux vieilles pierres, a gagné son pari de s'installer à Lanneray où la cuisine goûteuse du « Lapin Maigre » fait merveille.

Marie Tran



#### **A savoir :**

Ardoise midi à 13 €.

Menus de 22 à 32 €.

Pensez à réserver impérativement notamment le week-end.

Fermeture : lundi toute la journée, mardi, mercredi et dimanche soir.

**Le Lapin Maigre**  
3, lieu-dit Touchémont  
28120 LANNERAY  
02 37 96 14 18



de proximité si possible ! Et, si Christophe s'épanouit pleinement à parfaire l'éducation gustative des clients, il sait qu'en salle sa compagne Anne-Cécile assure. Issue de l'école hôtelière près de Tours, son service conjugue discrétion, efficacité et sourire.

### **Madeleines au carotte et cumin**

#### **Ingrédients :**

- 80 g de farine.
- 1/2 sachet de levure chimique.
- 4 oeufs.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 150 g de carottes en dés.
- 1/2 cuil. à café de cumin.
- sel, poivre.
- 15 g de gruyère râpé.

Dans un premier temps, tamiser la farine, ajouter la levure, puis les oeufs entiers, l'huile, les carottes ainsi que le cumin. Saler et poivrer selon votre goût et rajouter le gruyère.

Mouler les madeleines et les cuire environ 7 minutes à 200°C.

Vous pouvez servir ces madeleines en accompagnement de vos plats de résistance.

