



Au Père  
Lapin



## Les entrées

Terrine de lapin à la sarriette,  
pickles et salade. - 10,50€

Assiette de jambon « cul noir »  
de Saint-Yrieix. - 18€

Poivrons rouges confits « Chermoula », pois chiche,  
saucisse à l'orange et sardines marinées. - 12€

*Poulpe grillé, condiments anchois, tomates confites et encre de  
seiche, mayonnaise pimentée. - 12,80€*

Mozzarella de Bufflonne de la ferme des quatre étoiles ;  
aubergines en aigre doux. - 12,50€

Salade de quinoa & boulgour, crabe,  
citron confit, pamplemousse. - 11€/19€

Thon blanc de ligne juste mariné, figues fraîches  
et coulis de persil plat. - 14€

Marinière de moules Bouchot et légumes à la Grecques. - 12,50€

# Les plats

Côte de bœuf (C.E.) grillée, frites et salade.  
*67€ pour 2 personnes*

Filet de rascasse poêlé,  
bouille de légumes estivale -25€

Ris de veau Grillé au barbecue, haricots verts en persillade - 37€

Côte de bœuf (C.E.) maturée, grillée,  
frites et salade  
*Pour 2 ou 3 personnes : 48€ par personne.*

Épaule d'agneau Allaiton de l'Aveyron confite et grillée, printanière  
de légumes et jus de navarin. - 24,50€

Gibelotte de lapin fermier vendéen à l'oseille,  
pommes de terre grenailles - 24,50€

Magret de canard du Lot rôti sur coffre,  
Tagliolini, salsa verte. - 25,50€

Assiette autour des légumes d'Élise et Thierry Riant - 19,80€



# Les desserts

Assiette de fromages affinés, pain toasté et salade -12€

Pavlova aux fruits rouges. - 12€

Pêche Melba, gelée groseille-verveine  
et glace à la Reine des Prés - 12€

Moelleux au chocolat, crème glacé fleur de lait - 12€

Assiette de glace et sorbet de notre artisan glacier Philippe Faure,  
croquant aux amandes -9,50€

Notre charlotte aux fraises pour 2 personnes.  
12€ par personne

*Pour tous les Allergènes et composition de plat,  
merci de vous rapprocher de nous  
\*Prix nets, taxes et services compris*