



## LES TROIS MEILLEURS LIÈVRES À LA ROYALE

### CHAMPION

Maxime Rizo, chef du Relais de la Poste, est champion 2024 de cette spécialité, où un lièvre est effiloché dans sa version « sénateur Couteaux », ou bien désossé et farci façon « Antonin Carême » (64 euros). Dans ces deux recettes de lièvre à la royale, le plat est servi avec une sauce au vin liée au sang.

24, avenue de Maremne,  
Magescq (Landes).

### ORIGINAL

Au Père Lapin, Guillaume Delage a fusionné de manière originale (et délicieuse) les deux recettes classiques en proposant son lièvre (42 euros) dans une crépinette farcie en son centre, avec les cuisses, les abats, des champignons et du foie gras. En périphérie, on retrouve une effilochée. Et sa sauce est extra!

10, rue du Calvaire,  
Suresnes (Hauts-de-Seine).

### GASTRONOMIQUE

Les chefs de Lavandin, Kevin Vaubourg et Lucille Routin, apportent une subtile modernité à ce classique, avec les notes végétales de feuilles de cassis et d'une pointe de chartreuse. À cette version « Antonin Carême » s'ajoute un peu de la « sénateur Couteaux », dans une cassolette à côté (menu dès 80 euros). R. D.

Château Les Oliviers de Salettes, 1205,  
route du Château, Charols (Drôme).

