



Chef de Cuisine Eric Sontag

La récré...

*cuisine faite avec beaucoup d'amour,
une cuisine des amis*

Après de longues années en tant que chef pâtissier dans la haute restauration gastronomique, à mon tour de faire partager ma passion avec ma seconde, Emi, l'amour de mon métier avec une cuisine bistronomique accessible, en me rapprochant le plus possible de notre beau terroir et de ses producteurs.

Un endroit...

convivial, de qualité, qui respire la vie d'Oger.

L'ancienne école est un écrin parfait pour la cuisine proposée, centrale, sur la place du village, dotée d'une superbe terrasse qui peut se transformer en guinguette, en espace de banquet ou en espace dédié à la dégustation et à la farnienté. Une décoration soignée, respectueuse de l'identité du lieu et de la thématique naturelle, dont tout vise à la chaleur humaine et à la rencontre.

Un lieu de vie, un lieu de partage.

Introduction ...

Le maquereau ... le filet 14 Pts
à la flamme, crémeux de betterave, comme une marmelade à l'orange

Carpaccio de magret de canard "fumé maison", 18 Pts
contisé au foie gras, huile noisette, une chantilly à la noix

L'oeuf de la Ferme des Prés, presque "parfait", 14 Pts
un siphon tiède d'asperge, copeaux de parmesan, un jus de veau réduit

Développement

Le veau ... l'entrecôte env. 350 gr 30 Pts
1000 feuilles de pomme de terre croustillant, jus de veau réduit à l'estragon

La mer ... La Saint Jacques rôtie 32 Pts
poêlée d'asperges, un jus vert de cresson

Le bœuf... une bavette "Angus" 29 Pts
lingot de polenta truffée et lard de colonnata, une réduction à l'échalotte

Prix nets - Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez déguster avec modération.

Viandes origine France.

La liste des allergènes de nos plats sont affichés dans notre restaurant.

Les prix sont exprimés en points, 1 point à pour valeur 1 euros.

Conclusion

Le citron ... une crème brûlée 10 Pts

La fraise ... dans une tartelette croquante 12 Pts
un crémeux à la pistache, un sorbet fraise "maison"

Le baba ... rhum 11 Pts
crème chantilly mascarpone vanille bourbon

Assiette de fromages 12 Pts

Pour les enfants de moins de 10 ans

Bin, ils font comme les grands

Ils choisissent dans la carte

Portion plus petite, donc moitié prix

La Cantine.....

Uniquement le midi, hors week end. Consulter notre ardoise

Plat du jour 22 Pts

Entrée, Plat 28 Pts

Entrée, Plat, Dessert 34 Pts

