



Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour...

Après de longues années en tant que chéf pâtissier dans la haute gastronomie, à mon tour de partager ma passion avec ma seconde, Emi.

Je vous propose une cuisine bistronomique mêlant l'amour pour mon métier, pour notre beau terroir et ses producteurs locaux.

Un endroit

Convivial, de qualité qui transpire l'histoire de ce joli villade d'Oger

Vous êtes dans l'ancienne école, écrin parfait pour s'avourer nos plats, sur la place du village, doté d'une superbe terrasse, pouvant se transformer selon vos souhaits (lieux de dégustation, banquet, guinguette ou tout simplement farniente).

Une décoration soignée, respecteuse du lieu et de son histoire mène alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

Un lieu de vie, Un lieu de partage

Nos Entrées

- JAMBON DE REIMS ... TOURTE FEUILLETÉE** 14 €
Béchamel au Champagne, comté, roquette, jus de volaille réduit à la moutarde de Reims
HAM FROM REIMS ... PIE
Béchamel au Champagne, comté, roquette, poultry juice reduced to mustard from Reims
- LE SAUMON... « GRAVLAX » (VODKA, BAIE ROSE)** 14 €
Crème fouettée mascarpone aux herbes fraîches, zeste de citron jaune
SALMON... «GRAVLAX» (VODKA, PINK BERRY)
Cream whipped mascarpone with fresh herbs, lemon zest
- LE CANARD... FOIE GRAS « MAISON ROUGIER »** 14 €
Mi-cuit au Ratafia, chutney de groseilles et échalottes, brioche «maison » toastée
THE DUCK... FOIE GRAS «MAISON ROUGIER»
Half-cooked with Ratafia, red currant and shallots chutney, toasted «homemade» brioche

Nos Plats

- LE BŒUF... NOIX DE JOUE DE BŒUF « ANGUS »** 27 €
Basse température, spaetzle poêlé, jus bourguignon réduit
BEEF... ANGUS BEEF CHEEK NUTS
Low temperature, spätzle, reduced Bourguignon juice
- LE BAR... RÔTI SUR PEAU** 27 €
Mousseline de céleri, jus de veau réduit truffé
THE BAR... ROASTED ON SKIN
Celery mousseline, reduced truffle veal juice
- LE VEAU... PAUPIETTE BARDÉE DE LARD FUMÉ PAYSAN** 27 €
Lentillons de Champagne, émulsion aux cèpes
THE VEAL... PAUNCH WITH SMOKED BACON
Champagne lentils, mushroom emulsion

Prix nets - Service compris.
Viandes origine France.
La liste des allergènes de nos plats sont affichés dans notre restaurant.

