

Chef de Onisine

Eric Sontag

la récré

## Cuisine faite avec beaucoup d'amour....

Après de longues années en tant que chêf 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 village d'Oger

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

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

Un lieu de vie, Un lieu de partage

## Nos Entrees

LE CANARD FOIE GRAS MI-CUIT Chutney de fruits de saison, pain brioché toasté THE DUCK HALF-COOKED FOIE GRAS Seasonal fruit chutney, toasted brioche bread	16 €
L'ARTICHAUD ET L'ESCARGOT DES GRANDS CRUS BOUZY POÊLÉS, Ecrasé de pommes de terre à l'aïl, jus bourguignon THE ARTICHOKE AND THE SNAIL OF GRANDS CRUS BOUZY FRIED, Potato mash with ail, Burgundy juice	15 €
PANNA COTTA CITRON/ GINGEMBRE TARTARE DE SAUMON «Label rouge», façon thaï LEMON/GINGER PANNA COTTA SALMON TARTARE «Red label», Thai way	14 €
Nos Plats	
LA PINTADE SUPRÊME CUIT BASSE TEMPERATURE, PUIS RÔTI Grenailles confites, endives braisées au ratafia, émulsion crémeuse au foie gras THE GUINEA FOWL SUPREME COOKED LOW TEMPERATURE, THEN ROASTED Candied grenades, chicory braised with ratafia, creamy emulsion with foie gras	28€
LA SAINT-JACQUES JUSTE RÔTIE AU BEURRE DEMI-SEL Risotto crémeux, truffé et parmesan, jus de veau réduit THE SCALLOPS JUST ROASTED WITH HALF-SALT BUTTER Creamy risotto with a lot of flavour, truffle and parmesan, reduced veal juice	33 €
LE BOEUF LE FILET SAISI DANS UN BEURRE FUMÉ  Mousseline de pommes de terre au vieux conté, une belle bordelaise réduite  THE BEEF FILLET IN SMOKED BUTTER  Potato mousseline with old cheese 'conté', a nice bordelaise reduced	32 €

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

