



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 village 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, respectueuse du lieu et de son histoire même alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

Un lieu de vie, Un lieu de partage

Nos Entrées

GAMBAS ... CARPACCIO, HUILE D'OLIVE AOC PROVENCE 16 €

Dés de brioches dorés, crème fouettée mascarpone aux zestes de citron vert, zestes de citron jaune

GAMBAS ... CARPACCIO, PROVENCE AOC OLIVE OIL

Golden brioche cubes, mascarpone whipped cream with lime zest, lemon zest

L'ARTICHAUD POIVRADE ... PANNA COTTA À LA POUDRE DE TOMATE 14 €

Jambon de Parme, noisettes torréfiées

THE ARTICHAUD POIVRADE ... PANNA COTTA WITH TOMATO SPROUTS

Parma ham, roasted hazelnuts

L'OEUF ... PRESQUE «PARFAIT» 64°, DE LA FERME DES PRÉS 13 €

Mousseline d'agatha au basilic, chips de jambon des Ardennes, jus de veau réduit

THE EGG ... ALMOST «PERFECT» 64°, DE LA FERME DES PRÉS

TBasil agatha mousseline, ham chips from the Ardennes, reduced veal juice

Nos Plats

LE LOUP ... RÔTI SUR SA PEAU DANS UN BEURRE D'ESTRAGON 28 €

Purée de patate douce, jus de viande corsé

THE WOLF ... ROASTED ON ITS SKIN IN A TARRAGON BUTTER

Sweet potato puree, corned meat juice

LE VEAU ... LA «NOIX» BASSE TEMPÉRATURE, PUIS RÔTI 30 €

Risotto de fréggolla à l'ail des ours, émulsion concentrée de tomate

THE VEAL ... THE "WALNUT" LOW TEMPERATURE, THEN ROAST

Fréggolla risotto with bear oil, concentrated tomato emulsion

LA VOLAILLE ... POITRINE DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE, PUIS RÔTIE 26 €

Mousseline de pommes de terre truffée, jus de volaille réduit

THE POULTRY ... LOW TEMPERATURE POULTRY BREAST, THEN ROAST

Truffled potato mousseline, reduced poultry juice

Prix nets - Service compris.

Viandes origine France.

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

