Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour...

Après de longues années en tant que ch^{ef} pâtissier dans la haute gastronomie, à mon tour de partager ma passion.

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

L'ASPERGE DE PAYS ... BLANCHE, EN BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ 15 €
Sauce mousseline aux herbes de notre jardin
THE ASPARAGUS OF COUNTRIES ... WHITE, SMOKED SALMON BALLOTIN
Herb mousseline sauce from our garden

LE BOEUF ... TARTARE AU COUTEAU, TOMATES CONFITES SÉCHÉES 14 €
Pécorino, huile d'olive AOP Provence, ail, échalotes, une chantilly mascarpone au thym, crispy d'oignon
THE BEEF ... KNIFE TARTARE, DRIED CONFIT TOMATOES
Pecorino, olive oil AOP Provence, ail, shallots, a whipped mascarpone with thyme, crispy onion

LE RISOTTO ... CRÉMEUX TRUFFÉ, COPEAUX DE JAMBON DE PARME 13 €
Parmesan, jus de veau réduit au thym
THE RISOTTO ... CREAMY TRUFFLED, PARMA HAM CHIPS
Parmesan, veal juice reduced to thyme

Nos Plats

LE BOEUF ... LE «FILET» FRANÇAIS, RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL 32 €
Mille-feuilles de pommes de terre, jus réduit au porto
THE BEEF ... THE FRENCH "FILET", HALF-SALT BUTTER ROAST
Potato millefeuille, reduced port juice

LE BAR ... DE NOS «CÔTES», SNACKÉ SUR SA PEAU 29 €
Dans un beurre au piment d'Espelette, étuvée de poireaux, sauce vierge
THE BAR ... FROM OUR «COASTS», SNACKED ON YOUR SKIN
In a Espelette pepper butter, sautéed leek, virgin sauce

LE VEAU ... LA «CÔTE» FRANÇAIS, CUITE BASSE TEMPÉRATURE PUIS RÔTI 30 €
Légumes printaniers, jus de veau tomaté réduit
THE VEAL ... THE "RIB", FRENCH, COOKED LOW TEMPERATURE THEN ROASTED
Spring vegetables, reduced tomato veal juice

Prix nets - Service compris.
Viandes origine France.

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

Nos Desserts

- LA FRAMBOISE ... TARTE CROQUANTE SABLÉE** 13 €
Crèmeux au basilic, sorbet framboise «maison»
THE RASPBERRY ... SHORTBREAD TART
Creamy basil, raspberry sorbet «homemade»
- LA CRÈME BRULÉE ... CHOCOLAT NOIR 70% GRAND CRU** 10 €
Cassonade caramélisée
THE CRÈME BRULÉE ... DARK CHOCOLATE 70% GRAND CRU
Caramelized Brown Sugar
- LE BABA ... PAS SI «BABA», AU RHUM** 12 €
Chantilly mascarpone à la vanille, glace caramel «maison»
THE BABA ... NOT IF "BABA", WITH RUM
Vanilla mascarpone chantilly, caramel ice cream «homemade»
- LE FROMAGE ... ET SA SALADE DU MOMENT** 12 €
THE CHEESE ... AND SALAD OF THE MOMENT

Menu Grand Cru

A choisir dans la carte, à définir au début du repas
Choose on the menu, to be defined at the beginning of the meal

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 49 €
STARTER, MAIN DISH, DESSERT

Les Petits Écoliers

Pour les moins de 10 ans
For children under 10

Ils font comme les grands...

Choisissez dans la carte, la portion sera réduite. Tarif : - 50% sur le prix annoncé
Choose on the menu, the portion will be reduced. Price : - 50% on the advertised price

**Merci de ne pas choisir uniquement deux entrées ou entrée et dessert,
merci de commander minimum un plat par personne**
Please do not choose only two starters or starter and dessert,
Please order at least one dish per person

*Nous vous souhaitons un bon appétit
et une bonne récréation*

Eric Sontag

La Récré par Eric Sontag
3 Place de la Mairie, 51190 Blancs-Coteaux
Tél : 03 26 52 22 64 - Site : la-recre-oger.fr