



Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour....

Après de longues années en tant que ch f  tissier 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  cole, écrin parfait pour s'avouer nos plats, sur la place du village, d t  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'ŒUF ... DE LA FERME DES PRÉS, PRESQUE « PARFAIT » 64°C, 14 €
Une tombée forestière, jambon des Ardennes, émulsion de poitrine fumée
THE EGG ... FROM THE MEADOW FARM, ALMOST « PERFECT » 64°C
Infrying pan full, Ardennes ham, fitch emulsion

LE CABILLAUD ... FAÇON « GRAVLAX », MOUSSE MASCARPONE WASABI 15 €
Agrumes à l'huile d'olive, oignons frits
THE COD ... GRAVLAX STYLE, MASCARPONE WASABI FOAM
Citrus fruits with olive oil, fried onions

L'ESCARGOT ... TARTE, CRÉMEUX À L'AIL 16 €
Parmesan, sauce bourguignonne réduite
THE SNAIL ... PIE, CREAMY WITH GARLIC
Parmesan, reduced burgundy sauce

Nos Plats

LE BOEUF ... PICANHA « ANGUS » +/-260gr, RÔTI AU BEURRE DEMI-SEL (Irlande) 33 €
Mille-feuille d'Agatha truffé, jus de veau corsé
THE BEEF ... PICANHA "ANGUS" +/-260gr, ROASTED IN HALF-SALT BUTTER (Ireland)
Truffled Agatha Millefeuille, full-bodied veal juice

LE BAR ... SNACKÉ SUR SA PEAU 29 €
Risotto crémeux parmesan chorizo, jus de bœuf réduit au thym
THE SEA BASS ... SNACKED ON HIS SKIN
Creamy truffled parmesan risotto, beef juice reduced with thyme

LE VEAU ... CUIT BASSE TEMPERATURE (France) 30 €
Mousseline et choux fleur rôti au beurre piment d'Espelette
THE VEAL ... COOKED AT LOW TEMPERATURE (France)
Mousseline and roasted flower puffs with Espelette pepper butter

Prix nets - Service compris.
Viandes origine France.

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



Ici, Tout est fait maison, comme le pain..... !

Here, Everything is home-made, like bread....!

Nos Desserts

LA CRÈME BRULÉE ... CHOCOLAT NOIR, GRAND CRU 70%

10 €

Cassonade caramélisée

THE CRÈME BRULÉE ... DARK CHOCOLATE, GRAND CRU 70%

Caramelized brown sugar

LE BABA ... POIRE / COGNAC

12 €

Poire confite, chantilly à la vanille bourbon

THE BABA ... PEAR / COGNAC

Candied pear, bourbon vanilla whipped cream

TARTE CROQUANTE ... CRÉMEUX AU CARAMEL

13 €

Nougatine aux amandes, sorbet mangue, poivre de la Jamaïque

CRUNCHY PIE ... CREAMY CARAMEL

Almond nougatine, mango sorbet, Jamaica pepper

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 Eclosiers

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





*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