



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

LE CANARD ... FOIE GRAS «MI-CUIT» AU RATAFIA DE CHAMPAGNE 19 €
Chutney de pomme/oignon vin rouge, lingot de brioche toasté
THE DUCK ... FOIE GRAS 'MI-CUIT' WITH CHAMPAGNE RATAFIA
Red wine apple/onion chutney, toasted brioche ingot

LA MOULE DE CORDE ... MARINÉES À L'ÉCHALOTE 16 €
Mousseline de panais aux éclats de noixes torréfiées, poire conférence confite, syphon crémeux iodé
THE ROPE MUSSEL ... MARINATED IN SHALLOTS
Parsnip mousseline with shards of roasted hazelnuts, candied pear conference, iodized creamy syphon

L'OEUF ... DE LA FERME DES PRÈS, PRESQUE «PARFAIT» 64° 16 €
Mousseline d'agatha à l'huile fumée, chips de jambon des Ardennes, jus de veau corsé
THE EGG ... FROM «FERME DES PRÈS», ALMOST «PERFECT» 64°
Agatha mousseline with smoked oil, Ardennes ham chips, full-bodied veal juice

Nos Plats

LE CHAPON ... LA POITRINE, BASSE TEMPERATURE 29 €
Lingot croustillant de pommes de terre truffé, jus de volaille
THE CHAPON ... THE CHEST, LOW TEMPERATURE
Crispy ingot of truffled potatoes, poultry juice

LE BAR ... DE NOS CÔTES, RÔTI SUR SA PEAU AU BEURRE DEMI-SEL 30 €
Risotto crémeux au parmesan, une émulsion de coquillages
THE SEA BASS ... OF OUR RIBS, ROASTED ON ITS SKIN WITH HALF-SALTED BUTTER
Creamy risotto with parmesan, a shell emulsion

LE BOEUF ... LA NOIX D'ENTRECÔTE +/- 250g, JUSTE SNACKÉE 32 €
Frites fraîches, jus de viande réduit aux airelles
THE BEEF ... THE RIB STEAK +/- 250g, JUST SNACKED
Fresh fries, meat juice reduced to lingonberries

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

LE CHOCOLAT ... BUCHETTE DE NOËL

13 €

Mousse onctueuse au chocolat 70%, nougatine grué de cacao, glace praliné/noisette

THE CHOCOLATE ... CHRISTMAS BUCHETTE

Creamy chocolate mousse 70%, nougatine nibbled with cocoa, praline/hazelnut ice cream

LA CRÈME BRÛLÉE ... AU PAIN D'ÉPICES

10 €

Cassonade caramélisée, dés de pain d'épices

THE CRÈME BRÛLÉE ... WITH GINGERBREAD

Caramelized brown sugar, gingerbread cubes

LA POMME ... EN TERRINE «FAÇON TATIN»

12 €

Crumble de mendiant, un sorbet pomme/cidre

THE APPLE ... IN A 'TATIN' WAY TERRINE

Crumble of mendiant, an apple sorbet/cider

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