



## Chef de Cuisine

Eric Sontag

## La récré

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

Après de longues années en tant que chef pâtissier dans la haute gastronomie, à mon tour de partager ma passion.  
Je vous propose une cuisine bistro nomique 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'avouer 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 mène alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

## Un lieu de vie, Un lieu de partage

## Nos Entrées

<b>LE ROUGET ... JUSTE SNACKÉ</b> Pannacotta homardine onctueuse, chip's de persil	17 €
<b>THE RED MULLET ... JUST SNACKED</b> Creamy lobster panacotta, parsley chip's	
<b>LE CANARD ... FOIE GRAS «MI-CUIT» AU RATAFIA DE CHAMPAGNE</b> Brioche toastée, marmelade à l'orange	18 €
<b>THE DUCK ... FOIE GRAS 'MI-CUIT' WITH CHAMPAGNE RATAFIA</b> Toasted brioche, orange marmalade	

<b>LE COCHON ... LE PIED ENTIÈREMENT DÉSOSSÉ, LE TOUT CROUSTILLANT</b> Sauce gribiche à la moutarde de Reims	15 €
<b>THE PIG ... THE FOOT COMPLETELY DEBONED, THE WHOLE CRISPY</b> Gribiche sauce with Reims mustard	

## Nos Plats

<b>LE CABILLAUD ... RÔTI, NACRÉ</b> Polenta crémeuse, émulsion au chorizo doux	30 €
<b>THE COD ... ROASTED, NACRED</b> Creamy polenta, sweet chorizo emulsion	
<b>LA VOLAILLE ... POITRINE, BASSE TEMPÉRATURE, EN BALLOTTINE AUX PÉPITES DE BISCUIT ROSE DE LA BISCUITERIE DE REIMS</b> Finger croustillant d'Agatha, sauce onctueuse au Champagne	28 €
<b>THE POULTRY ... BRISKET, LOW TEMPERATURE, IN BALLOTTINE WITH PINK BISCUIT CHIPS FROM THE REIMS BISCUIT FACTORY</b> Agatha's crispy finger, creamy sauce with Champagne	

<b>LE BOEUF... LA NOIX D'ENTRECÔTE +/- 260gr, SNACKÉ DANS UN BEURRE D'ESCARGOT</b> Mousseline de carotte montée au beurre, jus de veau réduit	32 €
<b>THE BEEF... THE STEAK NUT +/- 260gr, SNACKED IN A SNAIL BUTTER</b> Muslin of carrots with butter, reduced veal juice	

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

**BISCUIT ROSE ... CRÈME BRÛLÉE À LA POUDRE DE BISCUIT ROSE**

10 €

Cassonade caramélisée

**PINK BISCUIT ... CRÈME BRÛLÉE WITH PINK BISCUIT POWDER**

Caramelized brown sugar

**LE CITRON ... TARTE, CRÉMEUX CITRON, CITRON CONFIT**

13 €

Meringue Française, mélange glace citron / vodka

**THE LEMON ... PIE, CREAMY LEMON, CANDIED LEMON**

French Meringue, lemon ice cream/ vodka blend

**LE CHOCOLAT ... MOELLEUX CHAUD 70% GRAND CRU**

13 €

Nougatine, glace à la vanille Bourbon

**THE CHOCOLATE ... SOFT CAKE 70% GRAND CRU**

Nougatine, Bourbon vanilla ice cream

**LE FROMAGE ... ET SA SALADE DU MOMENT**

12 €

**THE CHEESE ... AND SALAD OF THE MOMENT**

## Menu Grand Cou

**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 Ecoliers

Pour les moins de 10 ans

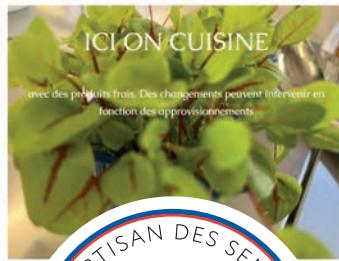
For children under 10

*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](http://la-recre-oger.fr)