



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 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

LE ROUGET ... JUSTE SNACKÉ

Pannacotta homardine onctueuse, chip's de persil

THE RED MULLET ... JUST SNACKED

Creamy lobster pannacotta, parsley chip's

17 €

LE CANARD ... FOIE GRAS «MI-CUIT» AU RATAFIA DE CHAMPAGNE

Brioche toastée, marmelade à l'orange

THE DUCK ... FOIE GRAS 'MI-CUIT' WITH CHAMPAGNE RATAFIA

Toasted brioche, orange marmalade

18 €

LE COCHON ... LE PIED ENTIÈREMENT DÉSOSSÉ, LE TOUT CROUSTILLANT

Sauce gribiche à la moutarde de Reims

THE PIG ... THE FOOT COMPLETELY DEBONED, THE WHOLE CRISPY

Gribiche sauce with Reims mustard

15 €

Nos Plats

LE CABILLAUD ... RÔTI, NACRÉ

Polenta crémeuse, émulsion au chorizo doux

THE COD ... ROASTED, NACRED

Creamy polenta, sweet chorizo emulsion

30 €

LA VOLAILLE ... POITRINE, BASSE TEMPÉRATURE, EN BALLOTINE AUX

PÉPITES DE BISCUIT ROSE DE LA BISCUITERIE DE REIMS

Finger croustillant d'Agatha, sauce onctueuse au Champagne

THE POULTRY ... BRISKET, LOW TEMPERATURE, IN BALLOTINE WITH PINK BISCUIT CHIPS FROM THE REIMS BISCUIT FACTORY

Agatha's crispy finger, creamy sauce with Champagne

28 €

LE BOEUF... LA NOIX D'ENTRECÔTE +/- 260gr, SNACKÉ DANS UN BEURRE D'ESCARGOT

Mousseline de carotte montée au beurre, jus de veau réduit

THE BEEF... THE STEAK NUT +/- 260gr, SNACKED IN A SNAIL BUTTER

Muslin of carrots with butter, reduced veal juice

32 €

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, CRÈMEUX 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 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