



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 SAUMON ... EN 2 CUISSONS, VOILE DE CANNELLONI AU LIMONCELLO 18 €
Tomates confites, mousse mascarpone au poivre de timut
THE SALMON ... IN 2 COOKING, VEIL OF CANNELLONI WITH LIMONCELLO
Candied tomatoes, mascarpone mousse with timut pepper

LE JAMBON DE REIMS ... FACON P'TIT SALÉ, CROUSTILLANT 15 €
Lentillons de Champagne, une émulsion moutarde de Reims
THE HAM OF REIMS ... SLIGHTLY SALTY, CRISPY
Lentillons de Champagne, a mustard emulsion from Reims

LES RAVIOLES ... TRUFFÉES 17 €
Poêlée forestière, crème légère de morilles, tuile de parmesan
THE RAVIOLES ... TRUFFLES
Forest pan, light cream of morels, parmesan oil

Nos Plats

LES GAMBAS ... JUSTE SAISIES 32 €
Fenouil confit dans un jus d'orange pressé, émulsion homardine
THE PRAWN ... JUST COOKED
Fennel candied in a pressed orange juice, homardine emulsion

LE VEAU ... LA NOIX, RÔTIE, BASSE TEMPÉRATURE 30 €
Mousseline de panais, caramel déglacé au jus de veau, vinaigre de xères, éclats de noisettes torréfiées
THE VEAL ... THE NUT, ROASTED, LOW TEMPERATURE
Parsnip mousseline, deglazed caramel with veal juice, sherry vinegar, roasted hazelnut chips

LA VOLAILLE ... SUPRÊME DE PINTADE RÔTI 28 €
Petits pois à la française, jus de volaille corsé
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

LA CRÈME BRÛLÉE ... À LA FRANGIPANE

10 €

Cassonade caramélisée

THE CRÈME BRÛLÉE ... AT THE FRANGIPANE

Caramelized brown sugar

LE CHOCOLAT ... TARTE, GANACHE ONCTUEUSE 70%

13 €

Nougatine de grué fève de cacao, glace Get 27 «maison»

THE CHOCOLATE ... TART, SMOOTH GANACHE 70%

Cocoa bean gruel nougatine, ice cream Get 27 'homemade'

LA PINACOLADA ... EN PANACOTTA

12 €

Fruits exotiques dans leur jus, granité maison

THE PINACOLADA ... IN PANACOTTA

Exotic fruits in their juice, homemade granita

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