



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 mène alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

Un lieu de vie, Un lieu de partage

Nos Entrées

- L'ESCARGOT... ROLL'S FEUILLETÉ BRIOCHÉ** 18 €
Escargots rôtis, oignons frits, jus bourguignon réduit, émulsion ail/persil
THE SNAIL... ROLL'S LAMINATED BRIOCHE
Roasted snails, fried onions, reduced burgundy juice, garlic/parsley emulsion
- SAINT-JACQUES ... CARPACCIO JUSTE CUIT PAR UN CONDIMENT** 19 €
Amandes grillées, oignons rouges, coriandre, abricots secs, vinaigre de riz
SCALLOP ... CARPACCIO JUST COOKED BY A CONDIMENT
Roasted almonds, red onions, coriander, dried apricots, rice vinegar
- L'OEUF ... DE LA FERME DES PRÉS, PRESQUE «PARFAIT» 64°** 14 €
Piperade de poivrons à l'olive noire, émulsion agneau
THE EGG ... FROM THE FARM, ALMOST «PERFECT» 64°
Black olive pepper piperade, lamb emulsion

Nos Plats

- LE BOEUF ... LE FILET «SIMMENTAL» RÔTI AU BEURRE** 35 €
Ecrasé d'Agatha truffé, jus de veau corsé
THE BEEF ... THE 'SIMMENTAL' FILLET ROASTED IN BUTTER
Crushed of truffled Agatha, strong veal juice
- LE MAIGRE ... RÔTI À L'HUILE D'OLIVE SUR SA PEAU** 30 €
Mille-feuille provençal, jus de viande tomate, pois chiche
THE MEAGRE ... ROASTED WITH OLIVE OIL ON HIS SKIN
Provençal mille-feuille, tomato meat juice, chickpea
- LE COCHON ... DE CHAMPAGNE ARDENNE, BASSE TEMPÉRATURE** 28 €
Echalons confits, frites fraîches, jus façon sangria réduit
THE PIG ... OF CHAMPAGNE ARDENNE, LOW TEMPERATURE
Candied echalons, fresh fries, reduced sangria-style 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

CRÈME BRÛLÉE ... 100% ARABICA

Cassonade caramélisée

CRÈME BRÛLÉE ... 100% ARABICA

Caramelized brown sugar

10 €

LE SMOOTHIE ANTILLAIS ... MANGUE RÔTIE

Coco et vanille émulsionnée, crumble à la fève de tonka, givré au malibu

THE CARIBBEAN SMOOTHIE ... ROASTED MANGO

Emulsified coconut and vanilla, tonka bean crumble, frosted with malibu

13 €

LA GRIOTTE ... FINANCIER AUX AMANDES

Griottes, marmelade griottes, glace fromage blanc

THE CHERRY ... ALMOND FINANCIER

Morello cherries, morello marmalade, fromage blanc ice cream

14 €

LE FROMAGE ... ET SA SALADE DU MOMENT

THE CHEESE ... AND SALAD OF THE MOMENT

13 €

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

STARTER, MAIN DISH, DESSERT

49 €

Les Petits Écoliers

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