



Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour...

Après de longues années en tant que ch f 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 respire 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 BOEUF... TARTARE « FAÇON BISTROT » 18 €
Croquettes de comté 18 mois, roquette à l'huile de noix
THE BEEF... TARTARE "BISTRO STYLE"
Comté cheese croquettes 18 months, arugula with walnut oil

LE THON ... TATAKI, CROÛTE D'HERBES ET GRAINES 19 €
Marmelade acidulée à la framboise
THE TUNA ... TATAKI, HERB CRUST AND SEEDS
Raspberry acidulated marmalade

L'ASPERGE ... PANCIOTTI ASPERGE/MASCARPONE 15 €
Copeaux de jambon des Ardennes et parmesan, dés de pain grillés, jus de veau corsé
THE ASPARAGUS ... ASPARAGUS PANCIOTTI/MASCARPONE*
Ham shavings from the Ardennes and parmesan, toasted pieces of bread, full-bodied veal juice

Nos Plats

LA SAINT-JACQUES ... JUSTE SAISIE DANS UN BEURRE DE THYM FRAIS 35 €
Risotto de frégola tomate confite et parmesan, émulsion à la merguez
THE SCALLOPS ... JUST SEARED IN A FRESH THYME BUTTER
Tomato and parmesan frégola risotto, merguez emulsion

LE VEAU... « MAISON VITELIER », LA CÔTE (+/- 300gr) BASSE TEMPÉRATURE 32 €
Frites fraîches, onctueuse sauce béarnaise au syphon
THE VEAL ... « HOME VITELIER », VEAL CHOP (+/- 300gr) LOW TEMPERATURE
Fresh fries, creamy béarnaise sauce with siphon

LA VOLAILLE ... SUPRÊME DE CAMPAGNE ARDENNES, RÔTI SUR SA PEAU 28 €
Mousseline de courgettes à la crème mascarpone, dés de citron confits, jus réduit de volaille au basilic
THE POULTRY ... SUPREME OF THE ARDENNES COUNTRYSIDE, ROASTED ON ITS SKIN
Cream mousse of zucchini with mascarpone cream, candied lemon dices, reduced juice of poultry with basil

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 ... À L'HUILE D'OLIVE

10 €

Cassonade caramélisée croquante

CRÈME BRÛLÉE ... WITH OLIVE OIL

Crunchy caramelized brown sugar

LA FRAISE... TARTE CROUSTILLANTE

14 €

Crème onctueuse d'amande amère, sorbet fraise et vinaigre balsamique réduit

THE STRAWBERRY... CRISPY PIE

Creamy almond cream, strawberry sorbet and balsamic vinegar

LA VANILLE ... LE FLAN CRÉMEUX À LA VANILLE BOURBON

13 €

Poussière de brioche toastée, glace vanille

THE VANILLA ... THE CREAMY VANILLA FLAN OF BOURBON

Toasted brioche dust, vanilla ice cream

LE FROMAGE ... ET SA SALADE DU MOMENT

13 €

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 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