



Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour...

Après de longues années en tant que chéf 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 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 même alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

Un lieu de vie, Un lieu de partage

Nos Entrées

- LA SAINT-JACQUES ... EN SACHIMI JUSTE CUITE** 20 €
Condiment wakamé, citron confit et amandes, dés de pain grillés
THE SCALLOPS ... IN SACHIMI JUST COOKED
Wakame condiment, candied lemon and almonds, toasted pieces of bread
- LA NECTARINE ... EN MARMELADE AU POIVRE DE JAMAÏQUE** 18 €
Chips de jambon des Ardennes, dés de brioche et burrata crémeuse à l'huile d'olive AOP
THE NECTARINE... IN JAMAICAN PEPPER MARMALADE
Ardennes ham chips, diced brioche and creamy burrata with olive oil AOP
- LE BOEUF ... EN CARPACCIO MARINÉ À L'HUILE TRUFFÉE** 19 €
Roquette, copeaux de parmesan et glace moutarde à l'ancienne
THE BEEF ... IN CARPACCIO MARINATED IN TRUFFLED OIL
Rocket, parmesan shavings, and old-fashioned mustard ice cream

Nos Plats

- LE VEAU ... LA "NOIX", BASSE TEMPÉRATURE, RÔTI DANS UN BEURRE DEMI-SEL** 33 €
Ecrasé d'Agatha «façon carbonora», jus de veau corsé à l'estragon
THE VEAL ... THE "NUT", LOW TEMPERATURE, ROASTED IN A HALF-SALT BUTTER
Crushed d'Agatha "façon carbonora", full-bodied veal juice with tarragon
- LE BOEUF ... LE "FILET", POÊLÉ DANS UN BEURRE ÉCHALOTTE** 36 €
Frites fraîches, sauce onctueuse au poivre vert
THE BEEF ... THE "TENDERLOIN", PAN-FRIED IN SHALLOT BUTTER
Fresh fries, creamy sauce with green pepper
- LE BAR ... DE NOS CÔTES, JUSTE SNACKÉ À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE** 34 €
Belle ratatouille, émulsion au limencello
THE BAR ... OF OUR COASTS, JUST SNACKED WITH LEMON OLIVE OIL
Beautiful ratatouille, emulsion with limencello

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 FRAISE ... TARTE CROQUANTE** 13 €
Crème onctueuse au basilic, sorbet fraise maison
THE STRAWBERRY ... CRUNCHY PIE
Creamy cream with basil, homemade strawberry sorbet
- LA CRÈME BRÛLÉE ... À LA POUDRE DE BISCUIT ROSE «BISCUITERIE DE REIMS»** 11 €
Framboises fraîches, cassonade croustillante caramélisée
THE CRÈME BRÛLÉE ... WITH PINK BISCUIT POWDER 'BISCUIT DE REIMS'
Fresh raspberries, caramelized crispy brown sugar
- LE BABA ... «FAÇON TIRAMISU»** 14 €
Liqueur de café, crème mascarpone fouettée
THE BABA ... "TIRAMISU WAY"
Coffee liqueur, whipped mascarpone 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 52 €
STARTER, MAIN DISH, DESSERT

Les Petits Ecotiers

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