



*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 bistrannique 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

- TOMATE / FRAISE ... EN TARTARE BURRATA DES POUILLES** 15 €  
Crumble de jambon fumé, huile à l'ail fumé  
*TOMATO / STRAWBERRY ... IN TARTAR BURRATA FROM APULIA*  
*Smoked ham crumble, smoked garlic oil*
- LE SAUMON ... GRAVLAX MAISON, CUISSON 7 HEURES AU JUS DE BETTERAVE** 17 €  
Mousse mascarpone au raifort  
*THE SALMON ... HOMEMADE GRAVLAX, 7-HOUR COOKING WITH BEETROOT JUICE*  
*Mascarpone mousse with horseradish*
- JAMBON DE REIMS ... EN CROQUETTES CROUSTILLANTES** 15 €  
Mousseline de carottes, pickles, jus de veau réduit  
*HAM OF REIMS ... CRISPY CROQUETTES*  
*Carrot mousseline, pickles, reduced veal juice*

## Nos Plats

- LE CANARD ... LE FILET "BARBARIE", BASSE TEMPERATURE, RÔTI SUR SA PEAU** 30 €  
Riz sauvage 3 couleurs, jus de canard réduit arabica  
*THE DUCK ... THE FILLET, LOW TEMPERATURE, ROASTED ON ITS SKIN*  
*Wild rice 3 colors, duck juice reduced arabica*
- LE THON ROUGE ...** 32 €  
Piperade au citron confits, jus de viande Thai  
*THE RED TUNA ...*  
*Piperade with preserved lemon, Thai meat juice*
- LE BOEUF ... NOIX D'ENTRECÔTE +/- 180G** 34 €  
Purée à l'oignon caramélisé, jus de veau truffé, corsé  
*THE BEEF ... STEAK NUT +/- 180G*  
*Caramelized onion purée, truffled veal juice, full-bodied*

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 ... LIMENCELLO** 10 €  
Dés de citron confits, cassonade caramélisée  
**CRÈME BRÛLÉE ... LIMENCELLO**  
*Cubes of preserved lemon, caramelized brown sugar*
- FORÊT NOIRE ... FAÇON LA RÉCRÉ** 14 €  
Biscuit sablé chocolat, ganache et mousse chocolat 70% grand cru, marmelade de framboise, sorbet framboise maison  
**BLACK FOREST ... WAY THE RECESS**  
*Chocolate shortbread, ganache and chocolate mousse 70% grand cru, marmalade raspberry, homemade raspberry sorbet*
- LA POMME ... "GOLDEN" CARAMÉLISÉE, TARTE CROQUANTE**  
Glace au caramel maison, fleur de sel  
**THE APPLE ... "GOLDEN" CAMELIZED, CRUNCHY PIE**  
*Homemade caramel ice cream, fleur de sel*
- 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 Récréé par Eric Sontag  
3 Place de la Mairie, 51190 Blancs-Coteaux  
Tél : 03 26 52 22 64 - Site : la-recre-ogereh.fr