



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'avourer 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

L'OEUF ... PRESQUE PARFAIT À 64°C

Ecrasé d'Agatha à l'huile truffée, chips de jambon des Ardennes, dés de pain grillés

THE EGG ... ALMOST PERFECT AT 64°C

Crushed Agatha with truffled oil, Ardennes ham chips, toasted pieces of bread

15 €

LA PANACOTTA ... À L'HOMARDINE

Roquette, vinaigrette au miel, miettes de crabe

LA PANACOTTA ... TO THE LOBSTER

Arugula, honey vinaigrette, crab crumbs

16 €

LE GRAVELAX DE CABILLAUD ... « LE SKREI »

Condiments aux agrumes, crème mascarpone fouettée au wasabi

THE GRAVELAX OF COD ... "THE SKREI"

Condiments with spices, whipped mascarpone cream with wasabi

17 €

Nos Plats

LE SAUMON ... "PAVÉ", CUIT À L'UNILATÉRAL À L'HUILE D'OLIVE AOP

Risotto crémeux parmesan aux 2 olives, jus de veau anisé corsé

THE SALMON ... "PAVED", COOKED ON ONE SIDE IN OLIVE OIL AOP

Creamy Parmesan risotto with 2 olives, strong aniseed veal juice

30 €

LE BOEUF ... LE "NOIX" D'ENTRECÔTE +/- 220gr, RÔTIE DANS UN BEURRE À L'ÉCHALOTTE

Frites fraîches, jus marchand de vin réduit

THE BEEF ... THE "NUT" OF ENTRECÔTE +/- 220g, ROASTED IN A SHALLOT BUTTER

Fresh fries, reduced wine juice

33 €

LA VOLAILLE ... "LA POITRINE" DE CHAMPAGNE-ARDENNE CUITE BASSE TEMPÉRATURE PUIS RÔTIE

Tian de légumes provençal, jus de volaille réduit tomate

THE POULTRY ... "THE BREAST" OF CHAMPAGNE-ARDENNE COOKED AT LOW TEMPERATURE THEN ROASTED

Tian of Provençal vegetables, reduced poultry juice tomatoed

29 €

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 FRAMBOISE ... TARTE CROQUANTE

13 €

Crème au sureau de Biarritz, framboises fraîches et son sorbet «maison»

THE RASPBERRY ... CRUNCHY PIE

Biarritz elderberry cream, fresh raspberries and its homemade sorbet

LA CRÈME BRÛLÉE ... À L'ABRICOT

11 €

Cassonade croustillante caramélisée

THE CRÈME BRÛLÉE ... WITH APRICOT

Crispy caramelized brown sugar

LA FRAISE ... SOUPE DE FRAISES DU COIN

13 €

Basilic frais, sorbet yaourt, zestes de citron vert

THE STRAWBERRY ... LOCAL STRAWBERRY SOUP

Fresh basil, yogurt sorbet, lime zest

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 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