ARTISAN DES SENS

La Récré

par Eric Sontag

ICI ON CUISINE

## Chef de Cuisine

Eric Sontag

## la récré

***Cuisine faite avec beaucoup d'amour....***

Après de longues années en tant que chêf 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 transpire l'histoire de ce joli village d'Oger***

Vous êtes dans l'ancienne école, écrin parfait pour s'avourer nos plats, sur la place du village, dôté 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 mêne alors à un environnement paisible, parsemé de rencontres et de chaleur humaine.

*Un lieu de vie, Un lieu de partage*

# Nos Entrées

*LE CANARD ... FOIE GRAS «MI-CUIT» CHUTNEY DE POMME ET POIRE* — *22 €*
Au vinaigre de cidre, pain brioché praliné rose toasté
*DUCK ... "SEMI-COOKED" FOIE GRAS APPLE AND PEAR CHUTNEY*
*With apple cider vinegar, toasted pink praline bread*

*LA SAINT-JACQUES ... JUSTE SNACKÉE* — *20 €*
Mousseline de butternut, éclats de cacahuètes, jus de veau réduit
*THE SCALLOP ... JUST SNACKED*
*Butternut mousseline, peanut slivers, reduced veal juice*

*LA MORILLE ... PANACOTTA CRÈMEUSE* — *18 €*
Poêlée d'escargots juste saisis ail/persil, copeaux de parmesan
*THE MOREL ... PANACOTTA CREAMY*
*Pan-seared snails just seared garlic/parsley, parmesan shavings*

# Nos Plats

*LE VEAU ... LA CÔTE +/- 320/350GR « MAISON VITELLIER »* — *32 €*
Ecrasé de pommes de terre à la crème d'Isigny, jus de veau corsé aux éclats de châtaigne
*THE VEAL ... HOUSE "VITELLIER", THE ENTRECÔTE +/- 320/350gr,*
*Crushed potatoes with Isigny cream, full-bodied veal juice with chestnut chips*

*LA DORADE ... JUSTE SNACKÉE À L'HUILE D 'OLIVE* — *33 €*
Flan onctueux de carotte / gingembre, crème au curry vert et coco
*THE SEA BREAM ... JUST SNACKED WITH OLIVE OIL*
*Creamy carrot/ginger flan, green and coconut curry cream*

*LA VOLAILLE ... LE SUPRÊME RÔTI SUR SA PEAU, CUIT BASSE TEMPÉRATURE* — *27 €*
Crozets au sarazin, une émulstion homardine
*THE POULTRY ... THE SUPREME ROASTED ON ITS SKIN, COOKED LOW-TEMPERATURE*
*Crozets with sarazin, a lobster emulsion*

Prix nets - Service compris.
Viandes origine France.
La liste des allergènes de nos plats sont affichés dans notre restaurant.

ARTISAN DES SENS
La Récré par Éric Sentag
ICI ON CUISINE

***Ici, Tout est fait maison, comme le pain..... !***
*Here, Everything is home-made, like bread.....!*

# Nos Desserts

*LA CRÈME BRÛLÉE ... AU CHOCOLAT NOIR 70% «GRAND CRU»* — *12 €*
Cassonade caramélisée
***THE CRÈME BRÛLÉE ... WITH DARK CHOCOLATE 70% "GRAND CRU"***
*Caramelized brown sugar*

*LA BRIOCHE PERDUE ... « FAÇON TATIN »* — *13 €*
Pomme golden caramélisée, crème fouettée, mascarpone à la vanille de Madagascar, glace au caramel maison
***THE BRIOCHE PERDUE ... « FAÇON TATIN »***
*Caramelized golden apple, whipped cream, Madagascar vanilla mascarpone, homemade caramel ice cream*

*LA PISTACHE ... LE FINANCIER TIÈDE, CROUSTILLANT MAISON* — *13 €*
Ganache montée au chocolat blanc, sorbet cassis maison, coulis cassis
***THE PISTACHIO ... THE WARM, CRISPY HOUSE FINANCIER***
*Ganache with white chocolate, homemade blackcurrant ice cream, blackcurrant coulis*

*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 Ecoliers

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*

ARTISAN DES SENS
La Récré par Eric Sontag
ICI ON CUISINE








ARTISAN DES SENS

La Récré par Eric Sontag

ICI ON CUISINE

*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