



Chef de Cuisine

Eric Sontag

La récré

Cuisine faite avec beaucoup d'amour....

Après de longues années en tant que chef 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, 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 mène 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» AU RATAFIA DE CHAMPAGNE, 22 €
Chutney d'oignon rouge au porto réduit, éclats de noix
THE DUCK ... FOIE GRAS "MI-CUIT" WITH CHAMPAGNE RATAFIA,
Red onion chutney with reduced port wine, hazelnut slivers

LE THON ROUGE ... «MI-CUIT» EN TATAKI, 19 €
Confit de wakamé, dés de croûton pain, glace gingembre doux
THE RED TUNA ... "MI-CUIT" IN TATAKI,
Wakame confit, diced croutons, sweet ginger ice cream

L'OEUF ... PRESQUE «PARFAIT» 64° 16 €
Une tombée de champignons forestier, persil, jus de viande réduit,
brioche toastée
THE EGG ... ALMOST "PERFECT" 64°
A fall of forest mushrooms, parsley, reduced meat juice, toasted brioche

Nos Plats

LE VEAU ... MAISON «VITELLIER», L'ENTRECÔTE +/- 280gr, 36 €
BASSE TEMPÉRATURE CUISSON ROSÉ
Ravioles de cèpes et truffes, jus de veau truffé réduits, copeaux de parmesan
THE VEAL ... HOUSE "VITELLIER", THE ENTRECÔTE +/- 280gr,
LOW TEMPERATURE ROSÉ COOKING
Porcini mushroom and truffles dumplings, reduced truffled veal juice, parmesan shavings

LE CANARD ... LE MAGRET 30 €
Mousseline de panais au beurre, crème réduite façon carbonara au vieux
parmesan
THE DUCK ... THE MAGRET
Butter parsnip mousseline, reduced cream carbonara-style with old parmesan cheese

LE CABILLAUD ... RÔTI DANS UN BEURRE À L'ÉCHALOTTE 33 €
Lentillons de Champagne mijotés, émulsion au Noilly Prat
THE COD ... ROASTED IN A BUTTER WITH SHALLOT
Champagne lentillons simmered, emulsion with Noilly Prat

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 CRÈME BRÛLÉE ... AUX BISCUITS ROSES « DE LA BISCUITERIE DE REIMS » 11 €

Cassonade caramélisée

THE CRÈME BRÛLÉE ... WITH PINK BISCUITS "FROM THE BISCUIT FACTORY IN REIMS"

Caramelized brown sugar

LE CHOCOLAT ... MOELLEUX CHAUD «MI-CUIT» CHOCOLAT NOIR 70% 14 €

Framboises fraîches, sorbet framboise «maison»

THE CHOCOLATE ... WARM MOIST "SEMI-COOKED" DARK CHOCOLATE 70%

Fresh raspberries, homemade raspberry sorbet

LA POIRE ... TARTE CREMEUSE A LA POIRE/COGNAC, 13 €

Poire pochée saveur fève de tonka, sorbet poire «maison»

THE PEAR ... CREAMY PEAR/COGNAC PIE,

Poached pear flavor tonka bean, homemade pear sorbet

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

STARTER, MAIN DISH, DESSERT

52 €

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