



La cuisine du 49R, se raconte comme une histoire de gestes justes et d'émotions maîtrisées. Inspiré par les voyages et les grandes maisons, le chef Antoine Coutier signe une cuisine délicate, où la tradition française se laisse surprendre par des accords contemporains.

Les produits de saison, sourcés avec exigence, sont travaillés avec précision et intuition pour laisser s'exprimer l'essentiel : le goût, dans ce qu'il a de plus pur et de plus sincère.

Nous sommes heureux de vous accueillir.
CONSTANCE & ALEXANDRE

MENU DÉJEUNER

Valable le midi uniquement

Amuse bouche, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises | 45 €

Accord mets et vins (2 verres) | 20 €

MENU SIGNATURE

5 Services

Amuse bouche, 2 Entrées, 2 Plats, Dessert, Mignardises | 90€

Accord mets et vins (5 verres) | 50 €

Menu unique pour l'ensemble de la table.
Valable le midi et le soir, merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

ENTRÉES

- Croquette de bar et daurade, sauce tartare | 17 €
- Croque Monsieur à la truffe, jambon et comté 18 mois et salade du moment | 17 €
- Truite de l'Artois façon gravlax, radis blanc confit, aneth et oeufs de truite | 19 €
- Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, condiment abricot | 22 €

PLATS

- Bar en pâte feuilletée, carottes des sables, échalotes confites et beurre blanc fumé (pour 2) | 34 €/pers.
- Carré de veau, courgettes rôties, fleur de courgette, pignon de pin et olive noire | 34 €
- Pêche du jour, déclinaison de tomates, algues Nori et fumet de poisson | 36 €
- Coeur de ris de veau croustillant, courgettes rôties, fleur de courgette, pignon de pin et olive noire | 39 €

FROMAGE

- Trilogie de fromages de chez Philippe Olivier | 15 €

DESSERTS

- Chocolat Valrhona 64% façon île flottante, compote de cerise à la menthe du jardin et sorbet cerise | 14 €
- Fraises de Phalempin, mousse Vanille Pompona, sorbet fraise basilic | 14 €
- Irish Coffee : Whisky Irlandais, café Costa Rica et crème vanille | 12 €