



CONSTANCE & ALEXANDRE  
SONT RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR AU 49R.

Notre chef de cuisine et son équipe proposent une cuisine basée sur **le respect et la saisonnalité des produits**.

Amoureux des beaux produits et fidèle à ses producteurs locaux, le chef, qui aime les lignes graphiques et épurées, fonctionne à l'intuition.

La carte et les menus changent **une fois par mois environ**, au gré des produits et des saisons.

Parce qu'il n'y a rien de plus agréable que de sublimer et vous présenter des produits d'exception, toute l'équipe du 49R remercie chaleureusement **Artisans et Producteurs**, avec lesquels nous avons le plaisir de travailler quotidiennement.

---

## MENU DÉJEUNER

---

39 €

Entrée	Œuf fermier bio parfait - Chou-fleur - Noix et œufs de hareng
Plat	Pêche du jour - Poireaux - Cecina de bœuf et ail fumé
	ou Paleron de veau - Céleri - Champignons et sarrasin grillé
Dessert	Ananas - Sorbet amande - Cumbawa

Valable uniquement le midi du mardi au vendredi

Tout changement dans le menu fera l'objet d'un supplément

---

## ENTRÉES

Asperges blanches des Landes, douceur d'anchois et jus vert 25 €

Saint-Jacques marinées aux agrumes, Cecina de bœuf et œufs de poissons 25 €

## PLATS

Skreï, asperges vertes et crème acidulée aux œufs de hareng 34 €

Pigeonneau de Loire, filets rôtis, cuisses confites et légumes de saison 35 €

Ris de veau, asperges vertes et morilles au vin jaune 38 €

Bœuf Wagyu, mousseline de rattes et cresson 42 €

## FROMAGE de chez Philippe OLIVIER

Trilogie de fromages 14 €

## DESSERTS

Crèmeux citron, passion, crumble de noix caramélisées et fromage blanc 12 €

Glace vanille, sauce chocolat Valrhona et amandes caramélisées 12 €

Irish Coffee, Whisky Irlandais, café Costa Rica et nuage de lait 12 €

---

## MENU SIGNATURE

5 Services 2 Entrées, 2 Plats Signature, Dessert 90€

Accord mets et vins 45 €

Valable le midi et le soir

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

---