



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.

À PARTAGER (OU PAS...!)

Burrata des Pouilles	8 €
Accras de morue et mayonnaise piquante (6 pièces)	8 €
Croque Monsieur au comté et à la truffe	12 €
Huîtres Prat Ar Coum n°3 (6 ou 12)	14 / 26 €
Saumon gravlax	14 €

LES BOCAUX DE BOBOSSE - 90 GRS

Chevreuril au Pouilly Fuissé	9 €
La cochonne à Bobosse (au chorizo)	9 €

ENTRÉES

Terrine de ris de veau au poivre vert rôtie	15 €
Œuf bio fermier parfait, gaspacho de petits pois et menthe	16 €
Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et pignons de pin	19 €
Demi-Homard bleu, avocat, concombre et œufs de poisson	31 € / 59 €

PLATS

Suprême de volaille fermière, morilles et vin jaune	29 €
Pêche du jour, petits pois, épinards et bisque de homard	Prix selon arrivage
Ris de veau, morilles au vin jaune et mousseline de rattes	38 €
Filet de bœuf français, sauce au poivre et frites	40 €

FROMAGE de chez Philippe OLIVIER

Trilogie de fromages	15 €
----------------------	------

DESSERTS

Fraises de Capinghem, basilic et rhubarbe	12 €
Glace vanille, sauce chocolat Valrhona et amandes caramélisées	12 €
Irish Coffee, Whisky Irlandais, café Costa Rica et crème vanille	12 €