



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

45 €

Amuse bouches

Entrée Œuf fermier bio parfait - Gaspacho de petits pois - Menthe - Bonite

Plat Pêche du jour - Caviar d'aubergine - Amandes et Sauce vierge
ou

Suprême de volaille fermière - Céleri - Champignons

Dessert Crèmeux citron - Crumble de noix caramélisées - Fromage blanc

Mignardises

Valable uniquement le midi du mardi au vendredi

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

MENU 49R

65 €

Amuse bouches

ENTRÉES

Gravlax de saumon au chalumeau, coquillages et crème à l'estragon

Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et pignons de pin

PLATS

Lotte, caviar d'aubergine, amandes et sauce vierge

Ris de veau, morilles au vin jaune et mousseline de rattes

Filet de bœuf normand de la maison Lesage, sauce poivre et frites maison

FROMAGE de chez Philippe OLIVIER

Trilogie de fromages

15 €

DESSERTS

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

Glace vanille, sauce chocolat Valrhona et amandes caramélisées

Irish Coffee, Whisky Irlandais, café Costa Rica et crème vanille

Mignardises

MENU SIGNATURE

5 Services

2 Entrées, 2 Plats Signature, Dessert

90€

Accord mets et vins

55 €

Valable le midi et le soir, merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire