



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 , carotte et gingembre
Plat	Pêche du jour, artichaut, raisin et verjus
	ou Épaule de cochon croustillante, coing, noix et jus
Dessert	Pommes rôties, sorbet figue, dulce de leche et meringue

Mignardises

Valable uniquement le midi du mardi au vendredi

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

MENU 49R

3 Services	Amuse bouches, Entrée, Plat, Dessert et Mignardises	68 €
	Accord mets et vins	28 €

ENTRÉES

Maquereau de nos côtes au chalumeau, duo de haricots, échalottes et noisettes

Nos tortellinis de girolles, jaune d'œuf confit et parmesan

PLATS

Filet de canette française, céleri, estragon, noix et bouillon

Pêche de ligne, artichauts poivrade, raisins et verjus

Ris de veau, haricots coco, citron, mirabelles et jus de viande (+ 7 €)

FROMAGE	Trilogie de chez Philippe OLIVIER	15 €
---------	-----------------------------------	------

DESSERTS

Figues de Solliès, chocolat Valrhona et thym citron

Pêche jaune, fromage frais fermier, vanille et verveine

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

MENU SIGNATURE

5 Services	Amuse bouches, 2 Entrées, 2 Plats Signature, Dessert au choix Mignardises	95 €
	Accord mets et vins	55 €

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