



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 SIGNATURE

5 Services

Amuse bouches, 2 Entrées, 2 Plats Signature, Dessert au choix	90 €
Mignardises	
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

À PARTAGER

Croque Monsieur à la truffe et au comté 24 mois	14 €
Caviar BAERII Royal - Maison Kasnodar Madagascar 20g / 30g	35 € / 45 €

ENTRÉES

* Céleri : carpaccio de céleri en croût de sel, jaune d'œuf bio mariné au soja et mirin	16 €
Ravioles ouvertes, champignons sauvages, os à moëlle, mirabelles et parmesan	18 €
Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer, topinambour rôti, noix de pécan et poires	21 €

PLATS

* Cochon fermier, mille feuille de butternut à la fève tonka, graines en pralin et jus corsé	24 €
Chevreuil : Effilochée d'épaule de chevreuil, maïs à l'estragon et espuma de pomme de terre	26 €
* Pêche du jour : crémeux de chou fleur, radis de couleur, œufs de poissons et jus d'arêtes rôties	<i>selon arrivage</i>
Cerf : Filet mignon de cerf, mille feuille de butternut à la fève tonka, graines en pralin et jus corsé	34 €
Ris de veau : coeur de ris de veau croustillant, panais, chips de panais et émulsion gingembre	36 €

FROMAGE

Comté 18 mois à notre façon, condiment citron jaune brûlé et jeunes pousses de radis	8 €
---	-----

DESSERTS

* Poire de nos vergers, sorbet chocolat blanc caramélisé et vin rouge épicé	11 €
Chocolat : Ganache chocolat Valrhona, sorbet figue, piment d'espelette et nid d'abeille	11 €
Paris-Brest : Choux maison, praliné cacahuète noix et amande, et sorbet fromage blanc verveine	11 €
Irish Coffee : Whisky Irlandais, café Costa Rica et crème vanille	11 €

* Menu déjeuner 45 € : Entrée - Plat - Dessert. *Tout changement dans le menu fera l'objet d'un supplément.*