



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

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

## ENTRÉES

* <b>Ravioles</b> ouvertes, champignons sauvages, os à moëlle, mirabelles et parmesan	18 €
<b>Poireaux</b> crayons rôtis, fondue de poireaux, croustillant d'échalotes, beurre blanc et caviar BAERII	19 €
<b>Noix de Saint-Jacques</b> de Boulogne-sur-Mer, topinambour rôti, noix de pécan et poires	21 €

## PLATS

* <b>Cochon</b> fermier, mille feuille de butternut à la fève tonka, graines en pralin et jus corsé	24 €
<b>Chevreuil</b> : Effilochée d'épaule de chevreuil, maïs à l'estragon et espuma de pomme de terre	26 €
* <b>Pêche du jour</b> , gnocchi de pomme de terre et patate douce, épinard et bisque de langoustine	<i>selon arrivage</i>
<b>Cerf</b> : Filet mignon de cerf, mille feuille de butternut à la fève tonka, graines en pralin et jus corsé	34 €
<b>Ris de veau</b> : coeur de ris de veau croustillant, panais, chips de panais et émulsion gingembre	36 €

## FROMAGE

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

## DESSERTS

* <b>Poire</b> de nos vergers, sorbet chocolat blanc caramélisé et vin rouge épicé	11 €
<b>Paris-Brest</b> : Choux maison, praliné cacahuète noix et amande, et sorbet fromage blanc citron vert	11 €
<b>Riz au lait</b> onctueux, espuma de clémentine française, clémentine confite et streusel chocolat	12 €
<b>Irish Coffee</b> : 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.*