



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	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

Croquette maison de bar et daurade, et notre sauce tartare (4 pièces)	12 €
Croque Monsieur à la truffe et au comté 24 mois	14 €
Caviar BAERII Royal - Maison Kasnodar Madagascar 30g	45 €

ENTRÉES

* L'œuf fermier bio en espuma, os à moëlle, herbes fraîches et croquant de pain au lait maison	18 €
Poulpe snacké , choux blanc, rouille de ratte du Touquet et chorizo Bellota	21 €
Langoustines , betterave rouge en croûte de sel, condiment betterave, sarrasin et menthe fraîche	21 €

PLATS

Risotto Carnaroli onctueux , asperges vertes françaises et morilles au vin jaune	32 €
* Pêche du jour , mosaïque de carottes de Tilques, pesto de fanes et fumet de carotte au cumin	<i>selon arrivage</i>
Cœur de ris de veau croustillant, asperges blanches, ail des ours et jus de viande	38 €
Filet de bœuf français maison Lesage, espuma de pomme de terre au beurre noisette et jus de viande	38 €

FROMAGE

Comté 18 mois de chez Philippe Olivier , condiment citron jaune brûlé et jeunes pousses de radis	8 €
---	-----

DESSERTS

* Paris-Brest : choux, praliné cacahuète noix et amande, et sorbet fromage blanc citron vert <i>*à commander en début de repas</i>	11 €
Entremet Vanille : sablé et ganache vanille, fruit de la passion et sorbet exotique	12 €
« Crème brûlée » noix de coco, crémeux Baileys, streusel chocolat, râpé de coco fraîche et sorbet verjus	13 €
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.*