



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, jambon et comté 18 mois	14 €
Caviar BAERII Royal - Maison Kasnodar Madagascar 30g	45 €

ENTRÉES

* Tomate cœur de bœuf grillée , fraîcheur de Bloody Mary, sablé parmesan et basilic du jardin	18 €
Gambas à la plancha , panisse au thym citron du jardin, sauce romesco pistache et jus corsé	21 €
Boudin blanc de veau et volaille , langoustine, velouté de petits pois et condiment olive	21 €

PLATS

* Épaule d'agneau confite, artichaut poivrade, custard parmesan et jus de viande	29 €
* Pêche du jour , crémeux de courgettes rôties, sauce fenouil au curry schichimi	<i>selon arrivage</i>
Filet de bœuf français maison Lesage, espuma de pomme de terre au beurre noisette et jus de viande	38 €
Cœur de ris de veau croustillant, raviole d'aubergine fumée et féta, condiment cacahuète soja	39 €

FROMAGE

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

DESSERTS

* Vacherin crème glacée carotte, gingembre confit et dulce de leche au gingembre	12 €
La Fraise de Phalempin : sorbet rhubarbe, émulsion huile d'olive de Nyons et Vanille Bourbon	13 €
«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.*