



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

<b>Croquette</b> maison de bar et daurade, et notre sauce tartare (4 pièces)	12 €
<b>Croque Monsieur</b> à la truffe, jambon et comté 18 mois	14 €
<b>Caviar BAERII Royal</b> - Maison Kasnodar Madagascar 30g	45 €

## ENTRÉES

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

## PLATS

* <b>Carré de cochon fermier</b> des Hauts de France, fèves, sucrose grillée et sauce César	29 €
* <b>Fleur de courgette</b> farcie à la daurade, moules de bouchot, salicornes et sauce au safran	34 €
<b>Filet de bœuf</b> français maison Lesage, espuma de pomme de terre au beurre noisette et jus de viande	38 €
<b>Cœur de ris de veau</b> croustillant, raviole d'aubergine fumée et féta, condiment cacahuète soja	39 €

## FROMAGE

<b>Comté 18 mois de chez Philippe Olivier</b> , condiment citron jaune brûlé et jeunes pousses de radis	9 €
---	-----

## DESSERTS

* <b>La Fraise de Phalempin</b> : sorbet rhubarbe, émulsion huile d'olive de Nyons et Vanille Bourbon	13 €
<b>La pêche jaune</b> à cru en brunoise, les segments pochés à la verveine et hibiscus, sorbet pêche et financier amande vanille	13 €
« <b>Crème brûlée</b> » noix de coco, crémeux Baileys, streusel chocolat, coco fraîche et sorbet verjus	13 €
<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.*