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 fidéle à ses producteurs locaux, le chef, qui aime les lignes graphiques et épurées, fonctionne à l'intuition.

La carte et les menus changent 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

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix net service compris.
Les informations relatives aux allergènes contenus dans nos plats peuvent être consultées en demandant au personnel.

POUR L' APÉRITIF

Croquette de bar et daurade, sauce tartare (4 pièces)	14 €
Croque Monsieur à la truffe, jambon et comté 18 mois	14 €
Caviar Imperial Heritage - Esturgeon Sibérien, 30g	50 €
Caviar Imperial Heritage - Osciètre Royal, 30g	80 €

ENTRÉES

(*) **Cannelloni de crabe**, courgette verte, pignon de pin, parmesan et herbes fraîches	21 €
Œuf de caille, morilles, radis blanc, émulsion vin jaune et noisettes	21 €
Langoustine snackée, céleri cuit en croûte de sel, poire, estragon et bisque	22 €

PLATS

(*) **Filet de canette**, navet confit au beurre noisette, citron, mirabelle et jus de viande	31 €
(*) **Pêche du jour,** duo de haricots, crémeux d'échalote rôtie et fumet de poisson	*selon arrivage*
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, coco de Paimpol, olive, tomate confite et sauge	39 €

FROMAGE

Comté 18 mois de chez Philippe Olivier, condiment citron jaune brûlé et jeunes pousses de radis	11 €

DESSERTS

(*) **Choux croquant** chocolat Valrhona et menthe poivrée du jardin	13 €
La pêche jaune à cru en brunoise, pochée à la verveine et hibiscus, sorbet pêche et financier amande vanille	13 €
Figue de Solliès en carpaccio, glace à la feuille de figuier et vinaigrette aigre doux et miel	14 €
Irish Coffee : Whisky Irlandais, café Costa Rica et crème vanille	12 €

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