

# Votre 31 chaleureux & gourmand

## Amuse-bouche Appetizer

\*\*\*

### Carpaccio St Jacques, Carpaccio of scallops

potimarron, crème au caviar  
pumpkin panacotta, caviar cream

\*\*\*

### Foie gras poêlé Pan fried foie gras

Caramel de cicre, crumble aux épices  
Cider caramel, spices crumble

\*\*\*

### Bar sauvage Wild bass

Chataîgne, émulsion de champagne  
Chesnuts, emulsion of champagne

\*\*\*

**Fromages de Normandie revistés**  
Cheeses from Normandie newly designed  
by the Chef

\*\*\*

### Mandarine, biscuit d'amande Mandarin, almond biscuit

espuma vanille de Madagascar, glace pistache  
Mexican vanilla espuna, pistachio ice cream

\*\*\*

### Mignardises Delicacies

165€ par personne hors boissons  
165€ per person excluding drinks

