



La Saint Sylvestre 2024

Auberge le Collet

Une mise en bouche au gré de nos envies

**Huitre du bassin de Thau, gelée
et texture de poires**

**Noix de Saint Jacques, crackers aux graines
condimenté orange et gingembre**

**Une pause digestive autour d'un vin chaud
parfumé au marc, glace cannelle**

**Le faisan, croustillant de cèpes
et champignons sylvestre, jus aux baies de poivre**

**Crèmeux au Bleu du Vercors, brioche
perdue aux pommes**

**Butternut, camomille
Citron et miel**

Prix par personne 67 €