



## Menu dégustation L'Écomusée vous chante la pomme

### Premier service

Domaine Hébert Méthode Traditionnelle, Brut Cidre Mousseux  
Michel Jodoin, Cidre Mousseux Rosé

Cannoli de prosciutto, garni de cheddar de l'Île-aux-Grues  
Huître fraîche sur écaille et mignonnette au vinaigre de cidre de pomme  
Déclinaison de melons et son coulis de caramel balsamique

### Deuxième service

Domaine Lafrance, Légende d'automne  
Cidrerie La Pomme du St-Laurent, Le St-Laurent

Salade tiède de chou de Bruxelles façon César  
Baie de genièvre, lardons grillés, copeaux de parmesan et son gésier confit

Trou normand

### Troisième service

Ferme C.M.J.I Robert Inc, Coteau Rougemont 2014  
Verger biologique Maniadakis, Eros 2010

De la mer : Omble chevalier fumé et sa salade spirale de légumes racines  
Carnée : Porcelet laqué et purée de citrouille, nappé d'un chutney de pommes et figues

### Quatrième service

Michel Jodoin, Brandy de pomme 3 ans

Pêche Melba, quenelle de chèvre et mascarpone, pistaches pralinées,  
huile d'estragon et coulis de framboise