



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

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

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