

# AUBERGE BAKER

## Menu de la Saint-Valentin 2024



**Échange de regards** ♥ *Love at first sight* **5 \$**

Huître chaude à la Fitzpatrick et huître froide avec sa mignonette à la framboise  
A warm oyster Fitzpatrick style and a cold oyster with a raspberry mignonette sauce

**Premier rendez-vous** ♥ *The first date* **17 \$**

Tartare de canard à la figue et pomme, moutarde à l'argousier, gel de pomme verte  
et tuile de pain pumpernickel au gras de canard  
Duck tartar with figs, apple, sea buckthorn mustard, green apple jelly, pumpernickel chip with duck fat

**Trois variantes de l'amour** ♥ *Love three ways* **16 \$**

Tarte tatin aux poireaux, fromage frais aux herbes  
Leek tarte tatin, fresh herbed cheese

**Enlacé de Neptune** ♥ *Neptune's embrace* **16 \$**

Carpaccio de pieuvre à la lime et jalapenos, aïoli, concassé de tomates fumées,  
mini croûtons  
Octopus carpaccio with lime, jalapeno, aioli, smoked tomato puree, mini croutons

\*\*\*

**Tête-à-tête intime** ♥ *An intimate moment*

Soupe à l'oignon à la bière Grosse-Île, gratinée au cheddar Challenger **9 \$**  
Onion soup with Grosse-Île beer, topped with Challenger cheddar cheese

Velouté de tomate, crème fraîche maison, focaccia grillée au pesto de fleur d'ail **9 \$**  
Silky tomato soup, homemade cheese, toasted focaccia with garlic scape pesto

\*\*\*

**Pause canapé** ♥ *On the loveseat* **8 \$**

Granité, cerises et Amaretto Forêt Noire  
Granite, cherries and Black Forest Amaretto

\*\*\*Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.

\*\*\*Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.

# AUBERGE BAKER

***Tendresse pour Don Juan*** ♥ *In honour of Don Juan* **39 \$**

Filet de bœuf grillé, sauce au cassis Mona & Filles, enroulé de pommes de terre confites, purée et billes de betteraves

Grilled beef filet, blackcurrant sauce, confit and purred potatoes with beets

***Comme un poisson dans l'eau*** ♥ *Happy as a fish in water* **39 \$**

Flétan en nage dans un bouillon à l'asiatique, dumplings aux crevettes, chou nappa et shiitakés, vermicelles frites

Halibut in an Asiatic broth, shrimp dumplings, napa cabbage with shiitake mushrooms, fried vermicelli

***Audacieux triangle amoureux*** ♥ *A tempting three-way* **29 \$**

Steak de chou-fleur grillé au poivre des dunes, et en purée, et en pickle, polenta frite

Cauliflower steak with grilled, purred, and pickled green alder peppers, fried polenta

\*\*\*

***D'exquises voluptés*** ♥ *A final embrace*

Fromage Maître Jules fondant à l'huile d'olive vierge, miel épicé et croûton de pain de campagne

**12 \$**

Maitre Jules cheese with virgin olive oil, spicy honey and homemade bread

Financier crème au beurre à la pistache et gel de framboise

**10 \$**

Financier cake with pistachio cream butter and strawberry jam

Profiterole farcie à la crème diplomate, marmelade d'oranges, sauce chocolat et gel d'agrumes

**10 \$**

Profiterole filled with diplomate cream, topped with orange marmalade, chocolate sauce and citrus fruit jelly

\*\*\*

***Chaudes finales*** ♥ *One for the road*

**4 \$**

Café, thé ou infusion

Coffee, tea, or herbal tea

## TABLE D'HÔTE

Ajoutez 35 \$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée, un potage, un granité, un dessert et un breuvage chaud.

*Add \$35 to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup, granite, a dessert and a hot beverage.*

\*\*\*Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.

\*\*\**Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.*