

AUBERGE BAKER



NOËL 2022
24 ET 25 DÉCEMBRE



ENTRÉES

Tataki de thon aux deux sésames, gelée de petits pois et de poivrons rouges, popcorn au kombu, réduction de soya	16 \$
Parmentier de canard, sauce au cognac, échalotes françaises frites	16 \$
Tartelette fine au ris de veau et aux champignons, glace de viande à la moelle	18 \$

SOUPES ET POTAGES

Soupe à l'oignon à la bière noire, croûton au fromage Hercule	9 \$
Crème de betteraves rouges et jaunes en duo	8 \$
Granité à la menthe parfumé au gin	7,50 \$
	<i>+ 3 \$ / table d'hôte ou forfait</i>

PLATS PRINCIPAUX

Ballottine de dinde, farce à la mie de pain, lardons et champignons, poireau, sauce au foie gras, pommes de terre duchesse	32 \$
Joue de veau cuisson sous vide 48 heures, jus corsé au thym et au vin rouge, légumes-racines, gratin de patates douces et de céleri rave	36 \$
Duo de crevettes et de pétoncles, beurre noisette, risotto à la courge butternut et panais frit	40 \$
	<i>+ 5 \$ / table d'hôte ou forfait</i>

DESSERT

Bûche de Noël, crème de marrons, chocolat blanc croustillant et chocolat noir, crème glacée au lait de poule	10 \$
--	-------



TABLE D'HÔTE

5 SERVICES

Ajoutez 30 \$ au prix de votre plat principal

MENU DÉGUSTATION

9 SERVICES

Ajoutez 45 \$ au prix de votre plat principal

Nous vous remercions de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur ou à votre serveuse