



# AUBERGE BAKER

JOUR DE L'AN  
31 DÉCEMBRE ET 1<sup>ER</sup> JANVIER



Célébration 2022-23 : Flûte de bulles et 3 huîtres sur écaille 20 \$

## ENTRÉES

Cocktail de crevettes, sauce aux algues de la Gaspésie, oignons perlés marinés, croûtons de rouille 20 \$

Tartare de canard, huile de truffe, duxelle de champignons sauvages, moutarde de Meaux, graines de moutarde marinées, câpres et croûtons 18 \$

Arancini à la puttanesca, copeaux de parmesan, coulis de tomates au basilic et câpres frites 15 \$

## POTAGE

Crème de betteraves et sa garniture de flocons de chèvre, huile de menthe et pignons de pin 8 \$

## PLATS PRINCIPAUX

Wellington de bœuf au foie gras et champignons, sauce au sapin baumier, cipollini confits, carottes rôties et purée de topinambour 54 \$

Pieuvre braisée et grillée, teriyaki à l'érable, purée de courge musquée rôtie, sauce de tomates fumées et olives Kalamata 39 \$

Ballottine de pintade aux champignons et aux marrons, velouté de volaille à la sauge, atocas, épinards, pommes de terre fondantes et noisettes grillées 39 \$

## DESSERT

Gâteau Saint-Honoré à la crème d'amande 10 \$

## TABLE D'HÔTE 5 SERVICES

Ajoutez 25 \$ au prix de votre plat principal

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