




# AUBERGE BAKER

## ENTRÉES | APPETIZERS

	<b>Omble chevalier confit aux agrumes, billes et gel de cornichon, yaourt grec à l'aneth</b> Arctic char with citrus fruits confit, pickles balls and gel with dill greek yogurt	17 \$
	<b>Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberges, sauce sirop d'érable et crème</b> Migneron cheese in a pastry, hazelnuts shortbread, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce	18 \$
	<b>Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados</b> Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	<b>Crustini aux pleurottes et aux champignons sauvages, oeuf mollet, oignons perlés confits et graines de moutarde</b> Toasted baguette with oyster and wild mushrooms, soft boiled egg, pearl onions confit and mustard seeds	15 \$
	<b>Foie gras au torchon au Sortilège, brioche de « Praline &amp; Chocolat », pommes caramélisées et mueslix maison</b> Cloth wrapped foie gras flavoured with Sortilège, brioche from "Praline & Chocolat", caramelized apples and home prepared mueslix	28 \$ <i>+ 6 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
	<b>Carpaccio au veau du Québec, copeaux de parmesan, purée d'ail noir, mayo érable et romarin, et asperges croûtons et câpres</b> Quebec veal carpaccio, parmesan shaving, black garlic puree, maple-rosemary mayo, asperagus crouton with capers	16 \$
	<b>Huîtres crues, choix selon arrivage, mignonette du moment</b> Raw oysters, raspberry vinegar mignonette and seaweed	3 huîtres 15 \$ 6 huîtres 27 \$ <i>+ 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>

## SPÉCIAL DE SAISON | SEASONAL HIGHLIGHT



Crabe des neiges et poires sur blinis, caviar de mujjol, mayo  
à la bisque de crabe et salade croquante au fenouil

Snow crab and pear blinis, mujjol caviar, crab bisque mayo and crunchy fennel salad

25 \$

## SOUPES ET POTAGES | SOUPS



Soupe aux pois de madame Baker ~ *Sans gluten*

Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ *Gluten free*

7 \$



Potage du moment ~ *Sans gluten*

Inspiration soup ~ *Gluten free*

7 \$



Bisque du moment

Bisque inspiration

7 \$

## PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE



Granité du moment ~ *Sans gluten*

Chef inspired granite ~ *Gluten free*

7,50 \$

+ 3 \$ / table d'hôte  
ou forfait (or package)

## DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN



Pâté à la viande traditionnel du Québec

Quebec's traditional meat pie

30 \$



Ragoût de pattes et boulettes de porc de grand-maman

Grandma's pork hock and meatball stew

30 \$



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados

Smoked blood pudding, Calvados flambée apple sauce

30 \$








Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc)

Quebec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)

33 \$

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Joue de morue pochée au beurre lime et algues, céleri-rave confit et en chips, caviar de mujjol Cod cheek poached in lime butter and seaweed, celery root confit and chips, mujjol caviar	36 \$
	Jambon de sanglier braisé érable et bière, sauce moutardine, carottes en purée et laquées à l'érable et oreilles de crisse Wild boar ham braised with maple syrup and beer, mustard sauce, carrots puree with a maple coating, and crisped pork rinds	34 \$
	Cuisse de pintade façon Wellington, purée de topinambours, sauce forestière, topinambours et champignons King Guinea fowl Wellington style, sunchoke puree, mushroom sauce, sunchokes, and King mushrooms	38 \$
	Contre-filet Silver Sterling 3 A ( 7 oz) vieilli, millefeuille de pomme de terre chimichuri et asperges Aged silver Sterling AAA (7 oz) New York steak, potato millefeuille, chimichurri and asparagus	45 \$ <i>+ 7\$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>
	Gnocchis de courge butternut au canard confit, sauce crémeuse aux herbes, glace de viande aux épices d'automne et graines de citrouille Butternut squash and duck confit gnocchis, creamy herbal sauce, fall spices beef stock with pumpkin seeds	30 \$

### POUR UNE TABLE D'HÔTE | 5 COURSE MEAL

Ajoutez 30 \$ au prix de votre plat principal et obtenez une entrée, un potage, un dessert et un breuvage chaud.

*Add \$30 to the price of your entrée and choose an appetizer, a soup, 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.*

# MENU DÉGUSTATION

POUR 2 PERSONNES | FOR 2

Amuse-bouches  
Hors d'œuvres

Choisir 1 entrée sur la carte  
Choose 1 appetizers on the menu

Choix de crème, soupe ou jus  
Choice of soup or juice

Granité  
Granite

Sélectionnez un choix  
de plat principal sur le menu  
Pick up one choice of main course on the menu

Sélection de fromages fins du Québec  
Selection of Quebec's finest cheeses

Porto  
Port wine

Dégustation de desserts maison  
Choose from our selection of homemade desserts

Thé, café ou infusion  
Coffee, regular or herbal tea

195 \$ pour 2  
*\$195 for 2*

## DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie	8 \$	Café filtre Coffee	3 \$
Sorbet de fruits ~ <i>Sans gluten</i> Fruit sorbet ~ <i>Gluten free</i>	8 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	3 \$
Crème brûlée bleuet et lavande, biscuit à l'avoine Blueberry and lavender crème brûlée, oatmeal cookie	9 \$	Expresso Capuccino	3,50 \$ 4 \$
Entremet à l'argousier, mousse chocolat blanc et fromage à la crème, argousier confit au sapin baumier Sea buckthorn entremet, white chocolate and cream cheese mousse, sea buckthorn confit prepared in balsam fir sap	10 \$	Café au lait (bol) Latte (bowl)	5 \$
Financier, glace au lactaire parfum érable, sucre à la crème, caramel au « Coureur des bois » Financier, milkcap icing with a hint of maple, maple fudge, caramel with a splash of "Coureur des Bois"	10 \$		
Assiette de fromages fins Fines cheeses plate <i>+ 5 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>	15 \$		