

# AUBERGE BAKER

## Menu de la Saint-Valentin 2025



### **Échange de regards** ♥ *Love at first sight*

Huîtres crûes selon les arrivages et leur mignonettes compagnes

Fresh seasonal oysters with a mignonette sauce

**3/15 \$ 6/27 \$**

+ 7 \$ / table d'hôte  
ou forfait (or package)

\*\*\*

### **Premier rendez-vous** ♥ *The first date*

Magret de canard fumé, gel de verjus, compote et pommes caramélisées,  
muesli à l'érable et chips de pommes

Smoked duck breast, verjus gel, apple sauce and caramelized apples, muesli with maple syrup,  
and apple fruit chips

**17 \$**

Crudo d'omble chevalier, concombres et radis compressés,  
eau de concombre à l'eau de rose, aneth, huile de coriandre et jalapenos

Artic char crudo, compressed cucumber and radish, cucumber water and rose water, dill,  
coriander and jalapeno oil

**17 \$**

Ris de veau en sauce à la moelle et thé des bois sur son feuilleté aux épinards,  
chips de kale

Sweetbreads with a bone marrow and wintergreen sauce on a bed of spinach, and kale chips

**20 \$**

Foie gras au torchon à l'amaretto Forêt noire, pain brioché, compoté de cerises  
et grué de cacao

Torchon-style foie gras with Black Forest amaretto, brioche bread, cherry sauce  
with cacao nibs

**25 \$**

+ 5 \$ / table d'hôte  
ou forfait (or package)

\*\*\*

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

Crème de betteraves aux fruits rouges

Cream of beet and red fruits

**8 \$**

Soupe aux pois de Mme Baker

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

**7,50 \$**

# AUBERGE BAKER

## **Pause canapé** ♥ *On the loveseat*

Granité, fraise basilic et liqueur de sureau St-Germain **8 \$**  
Granite, strawberry, basil, and St Germain elderberry fruit liqueur

\*\*\*

## **Tendresse pour Don Juan** ♥ *In honour of Don Juan*

Cannelloni à la mousseline de sébaste, velouté lime kéfir, citronnelle et algues, compoté de tomates **34 \$**

Redfish mousse cannelloni, fakir lime sauce, lemongrass and seaweed, tomato sauce

Jarret d'agneau braisé au vin rouge et thé du Labrador, aligot à la sauvagine, légumes racines rôtis et chips de betteraves **34 \$**

Braised lamb shank with red wine and Labrador tea, waterfowl aligot, roasted root vegetables and beet chips

Râble de lapin farci aux noix de cœurs et champignons, velouté au lactaire, parfum d'érable et purée de topinambour **36 \$**

Saddle of rabbit stuffed with heart nuts and mushrooms, cream of fleecy milk cap and maple syrup, and a sunchoke puree

Médailon de cerf, sauce au fraises fumées et myrique Beaumier **38 \$**  
Venison medallion, smoked strawberry and bog myrtle sauce

\*\*\*

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

Paris-Brest, crème diplomate aux noisettes et nard des pinèdes, crème au foin d'odeur **10 \$**

Paris-Breast, Diplomat cream with hazelnuts and pine nards, Foin d'Odeur cheese

Mi-cuit, gel de framboise à la rose, et tuile de chocolat **10 \$**

Molten cake with raspberry filling, raspberry fruit jellies, and a chocolate tile

\*\*\*

**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.