









AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS

	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de camerise, sauce érable et crème Migneron cheese in a pastry, spides nuts, haskap berry chutney, maple and cream sauce	15 \$
	Tataki de cerf du Québec en croûte de thé du Labrador et armoise, purée d'ail noir, mayo, chanterelles marinées et graines de citrouilles Quebec red deer tataki crusted with Labrador tea, black garlic puree, mayo, marinated chanterelles and pumpkin seeds	18 \$
	Gravlax d'omble chevalier de Gaspésie sur crêpe de panais, crème de raifort et rémoulade, pomme Granny Smith Gaspé arctic char gravlax on parsnip crepe, horseradish cream, remoulade, Granny Smith apple	15 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	15 \$
	Huîtres crues avec mignonette vin de framboises et algues de la Gaspésie ou gratinées avec tombée de poireaux et de lardons gratinés au fromage Hercule Raw Cheebooktook oysters raspberry vinegar mignonette and Royal algae or broiled leek and bacon sauted, Hercule cheese	3 huîtres 14 \$ 6 huîtres 25 \$ 6 huîtres + 7 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
	Croustade aux pommes déconstruites et son foie gras poêlé Apple crumble with pan seares foie gras	25 \$ + 9 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)





SOUPES ET POTAGES | SOUPS

	Soupe aux pois de madame Baker ~ <i>Sans gluten</i> Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$
	Potage du moment ~ <i>Sans gluten</i> Inspiration soup ~ <i>Gluten free</i>	7 \$






PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ <i>Sans gluten</i> Chef inspired gratiné ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ + 3 \$ / table d'hôte
---	--	----------------------------------

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN

	Pâté à la viande et marinades maison Traditional meat pie and homemade pickles	23 \$
	Ragoût de pattes et boulettes de porc traditionnel Traditional pork hock and meatball stew	25 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce	27 \$
	Trio québécois (boudin noir, pâté à la viande et ragoût de boulettes de porc) Québec platter (blood pudding, meat pie, pork hock and meatball stew)	28 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

	Gnocchis de courge butternut, sauce crémeuse aux herbes, glace de viande aux épices d'automne et canard confit Butternut squash gnocchis, herb cream sauce, autumn spiced demi-glace and duck confit	30 \$
	Lapin cuit sous vide 48 heures sur parpadelles de courgettes et son ragoût Rabbit vacuum cooked for 48 hours at low temperature on a bed of zucchini's parpadelles and it's stew	39 \$
	Filet de flétan poêlé en écailles de pommes de terre, risotto à l'ail rôti et pois verts, gremolata, choux de Bruxelles grillés aux lardons Potatoe scaled pan seared halibut fillet on a roasted garlic and baby pea risotto, baked Brussel sprouts and bacon	44 \$ + 12 \$ /forfait (package)
	Onglet de bœuf vielli grillé, pommes de terre au gras de canard, sauce à la moutarde épicée, légumes assortis Aged beef hanger steak, potatoes cooked in duck fat, mustard and spice sauce, assorted vegetables	39 \$ + 7 \$ /forfait (package)
	Magret de canard lacqué au sirop d'érable de La Côte-de-Beaupré, purée de topinambour, sauce à l'argousier, carottes nantaises glacées au gingembre Duck breast laced with Côte-de-Beaupré maple syrup, Jerusalem artichoke puree, seabuckthorn sauce, ginger-glazed Nantes carrots	38 \$

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.

Forfait dégustation - 160 \$ pour 2 / 80 \$ par personne

Tasting Package - \$160 for 2 / \$80 per person

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

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

DOUCES FRIVOLITÉS | DESSERTS

La tarte au sucre de madame Baker Mrs. Baker's sugar pie	8 \$	Café filtre Coffee	2 \$
Gâteau crémeux à l'argousier de la Ferme Nicole, mousse au fromage et chocolat blanc, argousier confit au romarin Creamy sea buckthorn cake, cheese and white chocolate mousse, sea buckthorn berries confit prepared with rosemary	10 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	2 \$
		Expresso	3 \$
Trio de sorbets maison ~ <i>Sans gluten</i> Homemade sorbet trio ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$	Capuccino	3,75 \$
		Café au lait Latte	4,50 \$
Crème brûlée à l'amaretto, friand guimauve Crème brûlée with amaretto, with a delicate marshmallow friand	9 \$	Mighty Leaf Demandez notre présentoir à votre serveur Ask your waiter for the selection	3 \$
		Une gourmandise : Indulge yourself :	
		Thé Bombay chai, lait et Bailey's Bombay Thai tea, milk and Bailey's	8 \$
		Thé chocolat truffe et menthe, lait et Tia Maria Chocolate and mint tea, milk and Tia Maria	8 \$