



AUBERGE BAKER

MENU ÉPHÉMÈRE
SEMAINE FINISSANT LE 23 JANVIER 2022

Le chef Bernard et sa brigade aux fourneaux...




Entrées

 Maquereau fumé de Gaspésie en rémoulade de céleri-rave et de pommes vertes **	10\$
 Migneron de Charlevoix en croûte, sauce à l'érable	15\$
Tartare de saumon à la mangue, coriandre et sa purée d'avocats, chips de tortillas **	13\$

Soupe

Bisque de homard **	7\$
---------------------	-----

Plats principaux

 Gnocchis de courges, sauce au fromage de chèvre et fines herbes fraîches, glace de viande aux épices d'automne et canard confit	26\$
 Escalopes de veau farcies au basilic, poivrons rouges grillés et parmesan dans une sauce tomate et linguine de pâte fraîche	25\$
 Flétan de l'Atlantique en écailles de pétoncles fumés, risotto à l'ail noir, sauce aux algues de la Gaspésie	39\$

Desserts

Mousse au chocolat et caramel salé, tuile de pacanes	8\$
Tarte au citron meringuée	8\$

** Sans gluten : veuillez nous aviser

Table d'hôte disponible 4 services, ajoutez 24 \$/Escompte de 10 % sur commande pour apporter

Pour commander, contactez-nous le plutôt possible
au 418 824-4478

ou à info@aubergebaker.com

Cueillez votre commande vendredi, samedi ou dimanche