

AUBERGE BAKER

ENTRÉES | APPETIZERS



Pain doré maison au homard, bisque et mayo à l'estragon, huile à l'aneth, purée de légumes racines 19 \$

Homemade bread with lobster, bisque and tarragon mayo, dill oil, root vegetable puree



Poêlée de pétoncles 10-20 sur purée de betteraves chioggia, crumble de parmesan salé 32 \$

Pan seared scallops (size 10-20) on chioggia beet puree, parmesan shortbread crumble

**+ 5 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**



Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, coulis de petits fruits, sauce sirop d'érable et crème 20 \$

Migneron cheese in a pastry, hazelnuts, crumble, fruit coulis, maple syrup and cream sauce



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados 19 \$

Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce



Carpaccio de veau du Québec, copeaux de parmesan, aioli à la tomate séchée, mayo érable romarin, câpres et cornichons 19 \$

Quebec veal carpaccio, parmesan shaving, sun dried tomato aioli, rosemary and maple mayo, capers and gherkins



Huîtres crues, choix selon arrivage, mignonette du moment et granité 3 unités 16 \$
6 unités 28 \$

Raw Gaspe oysters, with a chef's choice mignonette and granitelike

**+ 7 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**

SOUPES ET POTAGES | SOUPS



Soupe aux pois de madame Baker ~ Sans gluten 8 \$

Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ Gluten free



Potage du moment ~ Inspiration soup - Sans gluten - Gluten free 8 \$



Burratini, caponata du terroir, court bouillon de poireaux et agrumes truffés 16 \$

Burratini, regional caponata, court bouillon with leek whites and truffled citrus fruit **+ 5 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**

PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE



Granité du moment ~ Sans gluten 7,50 \$

Chef inspired granita ~ Gluten free

**+ 3 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**

DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN



Pâté à la viande traditionnel du Québec
Quebec's traditional meat pie

32 \$



Ragoût de pattes et boulettes de porc de grand-maman
Grandmother's pork hock and meatball stew

32 \$



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados
Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce

32 \$



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)

36 \$

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



Pavé de saumon grillé de l'Atlantique, sauce vierge aux olives Kalamata
purée de patates douces et légumes du marché
Grilles Atlantic salmon fillet, Kalamata olive sauce vierge, sweet potato and fresh vegetable puree

38 \$



Ravioli aux homard, crème safranée, reggiano en nuage et caponata
Lobster ravioli, cream saffron sauce, reggiano dusting and caponata

38 \$



Risotto, champignons sauvages et pancetta
Risotto, wild mushrooms and pancetta

33 \$



Filet de bœuf AA (6 oz) demi-glace porto, purée et légumes du moment
AA beef tenderloin (6 oz), port wine demi-glace, puree and local vegetables

48 \$

**+ 7 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**



Magret de canard de la ferme St-Louis-de-Gonzague,
demi-glace gastrique aux bleuets, pommes de terre Gabrielle
et légumes du marché
St-Louis-de-Gonzague duck breast, blueberry gastrique demi-glace, Gabrielle potatoes
and fresh vegetables

40 \$

**+ 4 \$ / table d'hôte
et forfait(package)**

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.*

Menu dégustation ~ 200 \$ pour 2 / 100 \$ par personne/

Tasting Package ~ \$200 for 2 / \$100 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	9 \$	Café filtre Coffee	3 \$
Sorbets de fruits ~ <i>Sans gluten</i> Homemade fruit sorbet ~ Gluten free	9 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	3 \$
		Expresso	3,50 \$
Pana cotta à la vanille et coulis Vanilla pana cota with a coulis	9 \$	Capuccino	4 \$
		Café au lait (bol) Latte	5 \$
Mini gâteau au fromage style NY Mini New York style cheesecake.	12 \$		
Assiette de fromages fins Fines cheeses plate	17 \$		
	+ 5 \$ / table d'hôte et forfait (package)		