

AUBERGE BAKER

Entrées / Appetizers



Maquereaux en escabèche, tombée de choux de Bruxelles aux tomates confites et lardons 14\$

Marinated mackerel loins, Brussel sprout leaves with confit tomatoes and lardons



Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberge, sauce sirop d'érable et crème 18\$

Migneron cheese in a pastry, hazelnuts shortbread, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados 18\$

Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce



Crustini aux pleurottes et aux champignons sauvages, œuf mollet, oignons perlés confits et graines de moutarde 15\$

Toasted baguette with oyster and wild mushrooms, soft boiled egg, pearl onions confit, and mustard seeds



Foie gras au torchon à l'amaretto Forêt Noire, pain brioché, compotée de cerises et grué de cacao 25\$

Foie gras torchon with Forest Noire amaretto, brioche bun, cherry and cocoa bean fruit puree
(5\$ sur table d'hôte ou forfait/on package)



Huîtres crûes, choix selon arrivage, mignonette du moment

Raw Gaspé oysters, with a chef's choice mignonette

3 pour 15\$ 6 pou 27\$ (7\$ sur table d'hôte ou forfait/on package)



Carpaccio au veau du Québec, copeaux de parmesan, purée d'ail noir 16\$

mayo érable romarin et, asperges croustons et câpres

Veal carpaccio, parmesan shaving, black garlic puree, maple rosemary and horse radish mayo, asperagus crouton with capers

SOUPES ET POTAGES | SOUPS



Soupe aux pois de madame Baker ~ Sans gluten

7\$

Madame Baker's traditional yellow pea soup ~ Gluten free



Potage du moment ~ Sans gluten

7\$

Inspiration soup ~ Gluten free



Soupe à l'oignon au Migneron de Charlevoix et à la bière Grosse Îles de la Microbrasserie des Beaux Prés

14\$

Onion soup with Migneron de Charlevoix cheese and Grosse Îles beer from the Microbrasserie des Beaux Prés

+4 \$ / 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

30\$

Quebec's traditional meat pie



Ragoût de pattes et boulettes de porc de grand maman

30\$

Grandmother's pork hock and meatball stew



Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados

30\$

Smoked blood pudding, Calvados flambéed apple sauce



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

33\$

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

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

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

Cannelloni stuffed with perch, lime kefir sauce, lemongrass and seaweed, with stewed tomatoes



Magret de canard grillé, sauce érable et bleuets, mousseline de patate douce et échalotes confites 38\$

Grilled duck breast, maple and blueberry sauce, sweet potato mousseline, and caramelized shallots



Flanc de porc braisé à l'érable, beurre de pommes et poires au nard des pinèdes, poire pochée au vin rouge, panais gastrique de pomme et calvados 34\$

Maple braised pork belly, with apple, pear, and nard des pinèdes butter, pear poached in red wine, parsnip gastrique with apples and calvados



Médaille de cerf, sauce au miel, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et billes de betteraves rôties 38\$

Venison medallion, honey sauce, potatoes with black garlic, and roasted beets



Gnocchi de courge butternut au canard confit, sauce crémeuse aux herbes, glace de viande aux épices d'automne et graines de citrouilles 30\$

Butternut squash and duck confit gnocchi, creamy herbal sauce, fall spices beef stock with pumpkin seeds

Table d'hôte – 5 courses

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.
staff aware of any allergy or intolerance that you may have.

Menu dégustation

Pour 2 personnes / For 2

Amuse-bouche
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
Granita

**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

195.00\$ pour/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 ~ Sans gluten Fruit sorbet ~ Gluten free	8\$	Thé ou tisane Tea or tisane	3\$
Crème brûlée bleuet et lavande, biscuit à l'avoine Blueberry and lavender crème brulée, oatmeal cookie	9\$	Expresso	3,50\$
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\$	Capuccino	4\$
		Café au lait (bol) Latte (bowl)	5\$
Gâteau éponge aux pistaches, crème glacé au lactaire odeur érable et gel de framboise Pistachio sponge cake, maple milk ice cream, nougat, and raspberry jelly	10\$		
Assiette de fromages fins ~ Fines cheeses plate	15\$		

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