

AUBERGE BAKER

Entrées / Appetizers



Burratini, pesto à la fleur d'ail et coulis balsamique 15\$

Burratini, garlic scapes pesto and balsamic glaze



Carpaccio au veau du Québec, copeaux de parmesan, purée d'ail noir 16\$
mayo érable romarin et, asperges croutons et câpres

Quebec veal carpaccio, parmesan shaving, black garlic puree, maple rosemary mayo, asparagus crouton with capers



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

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



Poêlée de pétoncles U 10 sur purée de maïs, salsa de truffe noire 25\$

Pan seared scallops (U 10) on a corn puree, and black truffle salsa

(3\$ sur table d'hôte ou forfait / on package)



Foie gras au torchon au Sortilège, brioche de « Praline & Chocolat » 28\$
pommes caramélisées et mueslix maison

Cloth wrapped foie gras flavoured with Sortilège, brioche from "Praline & Chocolat", caramelized apples and home prepared mueslix

(6\$ 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 pour 27\$

(7\$ sur table d'hôte ou forfait / on package)

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



Bisque de homard

14\$

Lobster bisque

(5\$ sur table d'hôte ou forfait /on package)

PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE



Granité du moment ~ Sans gluten

7,50\$

+ 3 \$ /table d'hôte

Chef inspired granita ~ Gluten free

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)



Magret de canard de la ferme st Louis de Gonzague sauce porto aux bleuets et romarin

39\$

+4 \$ (forfait/package)

Louis de Gonzague duck breast with a port wine, blueberry, and rosemary sauce

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



Orzo, tomates séchées, sauce crème florentine, épinards et courgettes grillées 30\$

Orzo, dried tomatoes, florentine cream sauce, spinaches and grilled zucchinis



Omble chevalier poêlé à l'unilatérale, mosaïque de poireaux et frits, tomates confites, espuma de livèche et salicorne 32\$

Artic char seared on one side, medly of leeks, confit tomatoes, lovage and pickleweed foan.



Jambon de sanglier braisé érable et bière, sauce moutardine . 34\$
Carotte en purée et laquées à l'érable et oreilles de crisse

Wild boar ham braised with maple syrup and beer, mustard sauce. Carrots puree with a maple coating and crispy pork rinds



Joue de morue pochée au beurre lime et algues, céleri rave confit et en 36\$ chips, caviar de mujoll

Cod cheek poached in lime butter and seaweed, celery root confit and chips, mujoll caviar



Tagliatelles homardine aux crevettes pochées ail et vin blanc 35\$

Lobster sauce tagliatelle shrimp poached in a garlic and white wine sauce



Filet de bœuf AA (6 on) sauce marchand de vin, purée et légumes 45\$ du moment

AA beef tenderloin (6 oz), wine sauce, puree, and seasonal vegetables

+7 \$(forfait/package)

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 au Tia Maria et son biscuit à l'avoine

Tia Maria crème brûlée and oatmeal cookie

9\$

Expresso

3,50\$

Entremet à l'argousier, mousse chocolat 10\$

blanc et fromage à la crème, argousier

confit au sapin baumier

Sea buckthorn entremet, white chocolate and cream cheese mousse.

Capuccino

4\$

Café au lait (bol)

Latte (bowl)

5\$

Financier, glace au lactaire parfum érable, 10\$

sucré à la crème, caramel au « Coureur des bois »

Financier, milkcap icing with a hint of maple, cream sugar, caramel with a splash of "Coureur des Bois"

Assiette de fromages fins ~

15\$

Fine cheeses plate

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