

# AUBERGE BAKER

## ENTRÉES | APPETIZERS

	Crustini aux pleurottes et aux champignons sauvages, oeuf mollet, oignons perles confits et graines de moutarde Toasted baguette with oyster and wild mushrooms, soft boiled egg, pearl onions confit and mustard seeds	15 \$
	Omble chevalier confit au beurre et à l'apéritif Les Îles, craquelins de graines de caméline, espuma à l'orange et courge spaghetti Artic char confit in butter and aperitif Les Îles, carmelina cracker, orange and spaghetti squash espuma	16 \$
	Migneron de Charlevoix en pâte phyllo, noisettes sablées, chutney de canneberges, sauce sirop d'érable et crème Migneron cheese in a pastry, hazelnuts shortbread, cranberry chutney, maple syrup and cream sauce	18 \$
	Boudin noir fumé, sauce aux pommes flambées au Calvados Smoked blood sausage, Calvados flambeed apple sauce	18 \$
	Tartare de cerf rouge sur son os, mayo à la moëlle, thé du Labrador et poivre des dunes, chips de riz soufflé Deer tartar, bone marrow mayo with Labrador tea and green alder, puffed rice chip	20 \$
	Foie gras au torchon à l'amaretto Forêt Noire, pain brioché, compotée de cerises et gruë de cacao Foie gras torchon with Foret Noire amaretto, brioche bun, cherry and cocoa bean fruit puree	20 \$

## 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 \$
	Soupe à l'oignon au Migneron de Charlevoix et à la bière Grosse-Île de la Microbrasserie des Beaux-Prés Onion soup with Migneron de Charlevoix cheese and Grosse -le beer from the Microbrasserie des Beaux-Prés	9 \$

## PAUSE POUR PAPILLES | RECESS FOR YOUR PALATE

	Granité du moment ~ <i>Sans gluten</i> Chef inspired gratine ~ <i>Gluten free</i>	7,50 \$ + 3 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)
---	--	---

## DE NOS ANCÊTRES | FROM GRANDMA'S KITCHEN



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

27 \$



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

27 \$



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

29 \$



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)

31 \$

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES



Gnocchis de courge butternut au canard confit, sauce crémeuse  
aux herbes, glace de viande aux épices d'automne et graines de citrouille  
Butternut squash and duck confit gnocchis, creamy herbal sauce, fall spices beef stock  
with pumpkin seeds

30 \$



Carré d'agneau en croûte de thé des bois et son jus réduit, purée  
de citrouille au mélilot, oignons cipollini confits au gras de canard  
Rack of lamb in a wintergreen crust, with pan gravy, pumpkin and sweet clover puree,  
with confit cipollini onions prepared in duck fat

34 \$



Cuisse de pintade façon Wellington aux pleurotes, sauce forestière,  
purée de topinambours, panais rôti et écrasé de noisettes  
Guinea fowl prepared Wellington style with oyster and morel mushrooms,  
mushroom sauce, sunchoke puree, roasted parsnip, and chopped hazelnut topping

34 \$



Flétan en robe de poireaux, sauce vierge à l'argousier et aux algues,  
pois verts et duo de céleri-rave  
Halibut in a leek wrapping, French sauce with sea buckthorn and seaweed,  
green peas and a celeriac duo

38 \$



Médaille de cerf, sauce aux fraises fumées et myrique baumier,  
écrasé de pommes de terre à l'ail noir et billes de betteraves rôties  
Venison medallion, smoked strawberry and myrtle sauce, potatoes with black garlic  
and roasted beets

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.*

\*\*\*Svp, signalez toute allergie ou intolérance alimentaire à votre serveur.  
\*\*\*Please make the staff aware of any allergy or intolerance that you may have.

# MENU DÉGUSTATION

POUR 2 PERSONNES | FOR 2

Amuse-bouches  
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  
Granite

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 \$ pour 2  
*\$195 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 ~ <i>Sans gluten</i> Fruit sorbet ~ <i>Gluten free</i>	8 \$	Thé ou tisane Tea or tisane	3 \$
Crème brûlée bleuets et lavande, biscuit à l'avoine Blueberry and lavender crème brûlée, oatmeal cookie	9 \$	Expresso Capuccino	3,50 \$ 4 \$
Entremet à l'argousier, mousse chocolat blanc et fromage à la crème, confit au sapin baumier Sea buckthorn entremet, white chocolate and cream cheese mousse, sea buckthorn confit prepared in balsam fir sap	10 \$	Café au lait (bol) Latte (bowl)	5 \$
Gâteau éponge aux pistaches, crème glacée 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 <i>+ 5 \$ / table d'hôte ou forfait (or package)</i>	15 \$		