

Auberge Baker

« *Ça n'est qu'un au revoir ...* » **31 décembre 2009**

December 31st, 2009 ... an evening full of memories

Amuse Bouche

Hors d'oeuvres



Salade d'épinard et chèvre chaud, vinaigrette tiède au miel et gingembre

Spinach and hot goat cheese salad, served with a warm honey and ginger vinaigrette

Saumon mariné aux noix et noisette au verjus et basilica

Marinated salmon with lasel nuts, verjuice and basil butter

Cigare de canard confit, sauté de champignons sauvage

Duck confit "cigar", pan-fried wild mushrooms

Crevettes poêlées et son chutney de mangue sur suc de tomate

Pan seared shrimp with mango chutney on a bed of tomato meat



Granité au vin mousseux et mangue

Mango and sparkling wine granite



Filet de rouget poêlé, endives à l'orange, huile d'olive au citron

Pan seared filet of rouget, endives with oranges, lemon infused olive oil

Poitrine de faisan farcie à la figue, confit d'oignon rouge et gelée de gadelles

Fig stuffed pheasant breast, red onion confit, and red currant jelly

Bombe de mignon de bœuf au geai bleu, sauce au brandy

Filet mignon stuffed with blue cheese and a brandy sauce

Magret de canard et son cœur au foie gras cuit basse température, sauce au muscat et cerise de terre

Slow cooked foie gras with duck breast with a Muscat and ground cherry sauce



Délice gourmand au chocolat

Chocolate delight