

LE 31 DÉCEMBRE 2017

L'EXPÉRIENCE DE TOUS LES SENS



19h00

COCKTAIL ET AMUSE-BOUCHES DES PREMIÈRES NATIONS

First Nations cocktail and appetizers



20h00

MENU DÉCOUVERTE 6 SERVICES

6 courses discovery menu



AMBIANCE FESTIVE

Crécelles et cotillons

Rattles and streamers for a festive atmosphere



LE DÉCOMPTE

Vivez les dernières secondes de l'année 2017

Experience the last seconds of 2017



LES DOUZE COUPS DE MINUIT

Le restaurant La Traite vous offre un service de bulles
pour célébrer la nouvelle année

*The restaurant 'La Traite' is happy to offer you
a glass of bubbly to celebrate the new year*



ANIMATION UNIQUE

Animation par Kwe'dokye's

Votre cœur battra au rythme du temps des fêtes

Entertainment by Kwe'dokye's

Your heart will beat to the rhythm of the holiday season



139\$ par personne, taxes en sus, service inclus

139\$ per person, plus tax, service included



Avec accord mets et vins

with selected paired wines

208\$ par personne, taxes en sus, service inclus

208\$ per person, plus tax, service included

MENU
SAINT-SYLVESTRE

1er SERVICE

Pétoncle fumé maison, asperges blanches marinées,
perles et beurre blanc à la truffe

Smoked scallop, pickled white asparagus, truffle peals and white butter

Bulles : Cava, Sumarocca, Gran Reserva 2012

2ième SERVICE

Duo de foie gras : torchon au coureur des bois et poêlé,
pomme caramélisée, croûton de banique

Foie gras duo : coureur des bois torchon, seared, caramelized apple, bannock crouton

Blanc : Friends Sonoma County Californie

3ième SERVICE

Crème de topinambour, buccins au beurre,
huile verte au sapin baumier

Jerusalem artichoke cream, butter buccin, balsam fir green oil

4ième SERVICE

Longe de cerf marinée, champignons sauvages,
écrasé de vitelottes, glace de cerf au sirop de bouleau

*Marinated venison loin, forest mushrooms, purple potatoes,
birch tree syrup deer glaze*

Rouge : Merlot-cabernets, Dream, Foreign Affair, Niagara-on-the-Lake

ou/or

Morue noire, crème de maïs épicée,
fumet au thé du Labrador, roquette acidulée

Black cod, spicy corn cream, Labrador tea flavoured fish stock, lemon aragula

Blanc : Chardonnay Les Pervenches, Rosier, Québec (Bio)

5ième SERVICE

Brioche au bleu fumé et à la camerise,
purée de dattes au Sortilège

*Brioche bread with smoked blue cheese and honeysuckle,
date purée with Sortilège liquor*

Rouge : Maury, Mas Amiel, France

6ième SERVICE

Poire pochée au vin blanc, gâteau au maïs,
chocolat noir, crumble chocolaté

White wine poached pear, corn cake, dark chocolate, chocolate crumble

Blanc : Poire de glace, Entre Pierre et terre, Québec

Café ou infusion amérindienne (nespresso, extra 3\$)

Coffee or Amerindian infusion (nespresso, extra \$3)

OLIVIER BERNADET
Chef exécutif

JEAN-DENIS CÔTÉ
Sommelier, WSET