

SAINT-SYLVESTRE | NEW YEAR'S EVE

Menu partage gastronomique | Gastronomic sharing menu

Notre philosophie de vie est de partager

ce que nous avons de meilleur pour l'offrir à chacun

Our philosophy of life, we share what we have best to offer to each one

"KONRAD SIOU" »

Grand Chef de la Nation huronne-wendat / Grand Chief of the Huron-Wendat Nation

1er PARTAGE

Foie gras d'ici ; torchon, mousse et pépites, pommette au cidre, croutons de bannique, fleurs de bourrache

Foie gras, torchon, mousse and seared, crab apple cider, bannock bread croutons, borrago flowers

Bulles ; Riesling, Spark. Tawse Vineyards, Ontario

2ième PARTAGE

Saumon fumé maison à chaud et à froid, pesto de bourgeon de sapin baumier, rémoulade de céleri rave, citron confit

Homemade hot and cold smoked salmon, balsam fir buds pesto, celeriac remoulade, lemon confit

Blanc ; Chardonnay, Nkmip, Osoyoos, Colombie-Britannique

3ième PARTAGE

Betteraves de toutes les façons, copeaux de tomme d'Elle, Aigre de cassis de l'Île d'Orléans, graines de tournesol torréfiées

Beets variation, Tomme d'Elle cheese shaving, sour blackcurrant fruit from l'Île d'Orléans, terrified sunflower seeds

Rouge ; Gamay, Tawse Vineyards, Ontario

4ième PARTAGE

TRILOGIE | TRILOGY

Thon albacore en croûte d'herbes boréales, pesto de roquette,

Tataki de loup marin, beurre de pomme et pistaches,

Roulade de pintade farcie au Charlo, sauce canneberge

Boreal herbs crusted albacore tuna, arugula pesto,

Seal tataki, apple butter and pistachios,

Guinea fowl ballotine stuffed with Charlo, cranberry sauce

Rouge ; Talon, NkMip, Osoyoos, Colombie-Britannique

5ième PARTAGE

Dégustation autour des fromages du Québec.

Fondue Suisse de Migneron à la truffe, croquette de Ptit Baveux,

brioche au Bleu Fumé, compotée de dattes au Sortilège

A taste of Quebec cheese's

Migneron and truffle Swiss fondue, Ptit Baveux croquette,

Bleu fumé brioche, dates compote with Sortilège

Hydromel, Desmarais D. Basse Laurentides, Québec

ULTIME PARTAGE

Planche de desserts de notre pâtissière

Tartelette chocolat et poire, cheesecake à la pomme, macarons

A selection of deserts from our pastry chef

Chocolate and pear tart, apple cheesecake, macarons Cidrerie Bilodeau,

Nectar de Glace, Ile d'Orléans

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

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

OLIVIER BERNADET, Chef exécutif

JEAN-DENIS CÔTÉ, Sommelier, WSET


LE RESTAURANT

LE 31 DÉCEMBRE 2018

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 2018

Experience the last seconds of 2018



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

Votre cœur battra au rythme du temps des fêtes

Your heart will beat to the rhythm of the holiday season



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

149\$ per person, plus tax, service included



Avec accord mets et vins

with selected paired wines

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

214\$ per person, plus tax, service included