

# 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, borrag 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 croute 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*



# LA TRAITE

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*