

SAINT-SYLVESTRE | NEW YEAR'S EVE

Menu gastronomique | Gastronomic 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

1^{er} SERVICE

Huîtres en deux façons, Rockefeller et mignonette à l'argousier

Two ways fresh oysters, Rockefeller and sea buckthorn mignonette

Bulles : NV Rosé Benjamin Bridge, Nouvelle-Écosse

2^{ème} SERVICE

Omble chevalier en gravlax au sapin baumier, salade pommes et noisettes, crème fraîche au mélilot

Balsam fir arctic char gravlax, hazelnuts and apple salad, sweet-clover crème fraîche

BLANC : Tidal bay, Nouvelle Écosse, Canada, bio

3^{ème} SERVICE

Foie gras de canard poêlé de la ferme Goulu,
banane flambée au rhum Chic-Choc,

déclinaison de courge musquée, éponge aux quatre épices

Ferme Goulu seared foie gras, Chic-Choc rhum flambé banana,

butternut squash variations, four spices sponge cake

BLANC : Chardonnay NK'MIP, Colombie Britannique, Canada

4^{ème} SERVICE

Pressé de dinde bio de Charlevoix en culture raisonnée,
poireaux et graines de tournesol, champignons marinés,
purée d'artichaut, sauce crème à la morille

Pressed organic turkey from Charlevoix with leeks and sunflower seeds,
marinated mushrooms, artichoke purée, morel cream sauce

ROUGE : Gamay, Malivoire, small lot, beamville bench,

Niagara, Canada, Bio

5^{ème} SERVICE

Carré de cerf du Québec, salade de choux de Bruxelles et lardons, gel de canneberge, glace de gibier

Québec venison rack, Brussels sprouts and bacon salad, cranberry gel, game glaze

ROUGE : Talon, NK'MIP, Colombie Britannique, Canada

6^{ème} SERVICE

Bagatelle : gelée au champagne et framboise, crémeux au chocolat et thé de la Minganie, gâteau éponge au maïs, mousse à l'argousier, framboises fraîches et meringue

Bagatelle: champagne and raspberry jelly, Minganie tea and chocolate cream, corn sponge cake, sea buckthorn mousse, fresh raspberries and meringue

Crème de camerise, l'Orée des bois, Lac St-Jean, Québec, bio

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 2019

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

Crêcelles et cotillons

Rattles and streamers for a festive atmosphere



LE DÉCOMPTE

Vivez les dernières secondes de l'année 2019

Experience the last seconds of 2019



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



139\$ par personne, taxes et services en sus

139\$ per person, plus taxes and service



Avec accord mets et vins

with selected paired wines

204\$ par personne, taxes et services en sus

204\$ per person, plus taxes and service