

MENU AUTOMNAL

HUÎTRES

GARNITURES

FROIDE	- Mignonnette à la pêche grillée	6 unités	20
	- Sauce piquante lactofermentée maison	12 unités	38
CHAUDE	- Sauce Mornay d'Alfred le Fermier et courge, poivrons shishito marinés et fumés	18 unités	52

DÉCOUVERTE

VÉGANE | OMNIVORE

5 SERVICES 85

ACCORD DE VIN

PRESTIGE +105
L'ORYGINAL +65
SANS ALCOOL +45

*Menu pour tous les
convives de la table.*

À LA CARTE

DU GARDE-MANGER

MORUE NOIRE | CÉLERI-RAVE 28
Confite, miso d'avoine & chanvre

RÉCOLTE D'AUTOMNE  22
Légumes de saison, rôtis & marinés

ASSIETTE DE FROMAGES  30
Panais, miel & prunes

PAIN AUX POIREAUX  6
Beurre au miel

UN PEU DE CHALEUR

CHOU-FLEUR | TOURNESOL  23
Polenta, lentilles béluga & ail noir

SEIGLE | BETTERAVE  22
Risotto de seigle, Tomme de Kamouraska & labneh

FLÉTAN | ANETH 24
Brandade, soubise, cavatelli

CANARD | CERISES 30
Magret & cœur, polenta, chou-fleur

À PARTAGER POUR DEUX

JOUE DE BŒUF HIGHLAND | LARDONS 69
Courge spaghetti, Bruxelles rôtis & bretzel

POUR LES GOURMANDS

GRILLED CHEESE BRIOCHÉ | CHEDDAR  16
Pomme, cidre & noix sablés

PANCAKE | CERISES  15
Sorbet, tournesol & chanvre

COURGE | CARAMEL  15
Fondant, fromage à la crème & chicoré

MENU DÉCOUVERTE



VÉGANE

AMUSE-BOUCHE

Betterave & cèpe

POIREAUX | COURGE

Carpaccio, quinoa & tofu

CHAMPIGNONS | LIVÈCHE

Nouilles, patate douce & tempeh

LENTILLES BÉLUGA | CHOU-FLEUR

Dahl, polenta & ail noir

CANOLIS | CITROUILLE

Panais, érable & prune

PANCAKE | CERISES

Sorbet, tournesol & chanvre

MIGNARDISE

OMNIVORE

AMUSE-BOUCHE

Betterave & cèpe

VEAU | COURGE

Crudo, poireaux & crème fraîche

CHAMPIGNONS | LIVÈCHE

Nouilles, livèche & sanglier

CANARD | CHOU-FLEUR

Magret & cœur, polenta & cerises

LE GRONDINE

Panais, miel & prune

COURGE | CARAMEL

Fondant, fromage à la crème & chicoré

MIGNARDISE

AUTUMN MENU

l'orygin
Bistro organique

OYSTERS

GARNISHES

FRESH	- Grilled peach and red onion mignonette - Homemade lactofermented hot sauce	6 oysters	20
COOKED	- Alfred le Fermier cheese and squash Mornay sauce, pickled and smoked shishito peppers	12 oysters	38
		18 oysters	52

DISCOVERY MENU

VEGAN | OMNIVORE

5 COURSES 85

WINE PAIRING

PRESTIGE +105

L'ORYGINAL +65

NON-ALCOHOLIC +45

*Our tasting menu must
be ordered by the
entire table.*

À LA CARTE

FROM THE PANTRY

BLACK COD | CELERIAC 28
Confit, oat miso & hempseed

AUTUMN HARVEST 🌿 22
Seasonal vegetables, roasted & pickled

CHEESE PLATTER 🌿 30
Parsnip, honey & plums

LEEK BREAD 🌿 6
Honey butter

A LITTLE BIT OF HEAT

CAULIFLOWER | SUNFLOWER 🌿 23
Polenta, beluga lentils & black garlic

RYE | BEETS 🌿 22
Rye risotto, Tomme de kamouraska cheese & labneh

HALIBUT | SUNCHOKE 24
Brandade, soubise, cavatelli

DUCK | CHERRIES 30
Breast & hearts, polenta, cauliflower

TO SHARE FOR TWO

HIGHLAND BEEF CHEEK | BACON 69
Spaghetti squash, roasted Brussel sprouts & pretzel

FOR THE SWEET TOOTH

BRIOCHE GRILLED CHEESE | CHEDDAR 🌿 16
Apple, cider & candied nuts

PANCAKE | CHERRY 🌿 15
Sorbet, sunflower & hempseed

SQUASH | CARAMEL 🌿 15
Fondant, cream cheese & chicory root

DISCOVERY TASTING MENU



VEGAN

AMUSE-BOUCHE

Beet & porcini mushroom

LEEK | SQUASH

Carpaccio, quinoa & tofu

MUSHROOM | LOVAGE

Noodles, sweet potato & tempeh

BELUGA LENTILS | CAULIFLOWER

Dahl, polenta & black garlic

CANNOLI | PUMPKIN

Parsnip, maple & plum

PANCAKE | CHERRY

Sorbet, sunflower & hempseed

MIGNARDISE

OMNIVORE

AMUSE-BOUCHE

Beet & porcini mushroom

VEAL | SQUASH

Crudo, leek & crème fraiche

MUSHROOM | LOVAGE

Noodles, sweet potato & wild boar

DUCK | CAULIFLOWER

Breast & heart, polenta & cherries

LE GRONDINE

Parsnip, honey & plum

SQUASH | CARAMEL

Fondant, cream cheese & chicory root

MIGNARDISE