



l'orygin 
Bistro organique

MENU

DÉCOUVERTE

5 SERVICES 85

ACCORD DE VIN

PRESTIGE +109

ORYGINAL +69

SANS ALCOOL +49

Prix par personne
Proposé en version omnivore & végétarienne
Menu Découverte pour tous les convives à la table



À LA CARTE

PRÉAMBULE

Huîtres fraîches

Mignonette poire, verjus et aquavit

6 / 22.

12 / 38.

Huîtres chaudes

Gratinées avec sauce Mornay à la courge, fromage de chèvre et viande fumée Turlot

18 / 52.

GARDE - MANGER

Tartare de cerf & griottes

Échalotes caramélisées, céleri-rave rôti, griottes fumées
noix de coeur torréfiée, gaufrettes & émulsion au thym

*Version végane disponible avec tempeh 

28.

Arancini de quinoa & poireaux

Chou-fleur caramélisé & en salade,
poireaux fondants, chanvre rôtis & échalotes marinées

24.

Assiette de fromage du Québec

Pommes grillées, beurre de panais, granola maison,
pain brioché, marmelade & mâches

32.

CHALEUR

Risotto de seigle & rutabaga

Pistou de tournesol, seitan de betterave croustillant,
betteraves chioggia rôties & granola salé

27.

Suprême de pintade laquée & courge

Tortellini farci à la cuisse confite & champignons,
purée de courge rôties & sauce à la sauge

30.

Morue poêlée & sauce béarnaise

Vermicelle de rutabaga, chou frisé poêlée & croustillant,
granola salé & crémeux au fromage cheddar

32.

Ris de veau & pralinée de cèpes

Marmelade de physalis, miel d'automne, mousseline de
courge, pressée de pomme de terre & gastrique

34.

PARTAGE

Le Jardin d'Antoine

Chou caraflex braisé & grillé aux herbes, polenta
croustillante, vinaigrette épicée noisette & chimichurri,
légumes rôtis, purée de topinambour

48.

Épaule de sanglier braisé

Aligot de panais au fromage Le Mont Jacob,
panais et pomme de terre grelot rôtis en persillade,
pain bretzel maison & moutarde au miel

68.

SUCRÉ

Poire pochée au vin & beignets

Beurre de poire, nougatine de caméline
salsa de poire, gel au vin épicé & crumble

17.

Prune & gâteau au miel


Semifreddo, caramel de miel, crémeux et gel de prune,
graine de citrouille au balsamique & tuile de miel

18.

Cannoli aux cèpes & physalis

Ricotta à l'érable & physalis séchés, praliné de cèpes,
physalis confites, bonbon de cèpes & gel de physalis

21.

Végane 

AUTOMNE 2022

SABRINA LEMAY | Chef copropriétaire

PHILIPPE VEILLEUX | Directeur de salle copropriétaire