

- cuisine immersive -

iToma!
cuisine immersive

Né du désir de mettre en avant les producteurs de la région, nos formules expriment notre philosophie. Ils vous feront découvrir notre terroir.

Thomas Troupin

introduction

Croque la saison

Tartelette à l'ail noir et fromage fumé

Beignet d'escargots, sauce barbecue

Poitrine de cochon laquée, gribiche

Pain vapeur, crème aigre et chou fermenté

Le Veau de Lothar Vilz à Mürringen.

Tartine de veau fumé au foin, beurre aux champignons, truffe noire

La Truite D'Ondeval au vert

En biscuit, condiment végétal, dashi et crème fumée

Les Poireaux d'Hiver

Braisés, béarnaise à l'agastache, jambon de marcassin séché

La Lotte

Cuite sur arrête, topinambour et truffes, jus réduit

Le Cochon de la Ferme de Tabreux

Cuit au four à bois, oignons braisés, jus rôti, galette de pommes de terre

« Le Baiser du Jardin de Malmedy »

Meringue croustillante, fruits rouges conservés, crème fermentée

Le Chocolat de Benoit Nihant.

En ganache souple, caramel au beurre salé, confit au citron, glace au miso

formules

Pour suivre l'introduction, nous vous proposons de continuer l'immersion en choisissant l'une de nos formules découvertes. Elles sont inspirées par les produits de notre terroir, les saisons et nos envies.

Formule 4 services - 60 €
idéale pour les pressé.e.s

Formule 5 services - 80 €
une belle entrée en matière

Formule 7 services - 95 €
une immersion complète

Afin d'harmoniser votre moment, nous vous recommandons d'opter pour une même formule par table.

La sélection de fromages belges
« brioche » au feu de bois

à la place d'un dessert - 5 €
en complément de la formule - 14 €

Lors de la prise de commande, veuillez nous informer en cas d'intolérances et/ou allergies alimentaires.

