

- 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

Souvenir d'enfance

Le churros d'Ondenval

Poitrine de cochon laquée, gribiche

Pain vapeur, crème et «Kimchi-churri»

La Truite d'Ondenval au vert

un plat signature de notre chef, il s'inspire et reflète le biotope environnant de la pisciculture de Nicolas Maréchal.

Les Petits Poissons de la Mer du Nord

en brioche, oignons vinaigrés, citron confit, beurre blanc.

La Betterave

cuite au feu de bois, miso , jus monté à la moëlle.

Les Saint-Jacques de Walter à Erquy

snackées, céleri rôti, ail noir, crème caramélisé, garum de corail.

Le Perdreau sauvage

rôti au four à bois, cuisses confites, pithiviers de raves et pommes de terre, jus monté au foie gras.

Le flan de Guelita

avec un caramel au citron et limequat confit.

La Framboiserie de Malmedy

grâce aux techniques de conservation, les fruits rouges traversent les saisons.

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 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 et sirop maison

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.

