

- 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'Onderval

Poitrine de cochon laquée, gribiche

Pain vapeur, crème et «Kimchi-churri»

La Tartine de Lothar

rôti de veau fumé au foin, beurre à l'agastache, fleurs et herbes de notre cueillette.

North Sea Chef

la plie cuite sur arêtes, beurre de coquillage, huile végétale.

La Betterave

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

La Langoustine de Walter

snackée, beure blanc au cidre, sauce barbecue et caviar belge.

Le Ris de veau

rôti au feu de bois, croûte de pomme de terre et truffe, jus truffé.

Le flan de Guelita

avec un caramel au citron et limequat confit.

La Framboiserie de Malmedy

grace 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.

