

- 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 du jardin: la betterave

Le churros d'Ondeval

Poitrine de cochon laquée, gribiche

Pain vapeur, crème et «Kimchi-churri»

La Truite d'Ondeval au vert

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

Les Petits Poissons de la Mer du Nord

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

Les Pommes de terre Rosabelle de Yves

cuite en croûte de sel, jus réduit, crème fumée et poutargue

Les Saint-Jacques

snackées, crème caramélisée, céleri rave et beurre de corail au caviar.

Le Canard sauvage

rôti au four à bois, pithiviers de pommes de terre et radis, jus lié au foie gras fumé

Le Flan de Guelita

avec un caramel au citron et limequat confit.

Les Vergers de Pierre Toubon

notre chef pâtissier Loic Goffart repense sa «Madeleine de Proust», le cake aux pommes

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.

