

- 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

; Américain Frites !

Poitrine de cochon laquée, gribiche tiède

Pain vapeur, crème aigre et chou fermenté

## La Truite d'Ondenval

Fumé à froid sur un croustillant de pain au levain, remoulade lacto

## Le Homard Breton d'Erquy

Grillé, vinaigrette tiède au homard et verjus, mousseline à la mélisse

## L'Asperge de Waldfeusht

Rôtie, beurre blanc et café, terreau de malt torréfié, yuzu

## Les Poissons côtiers et surtout pourquoi ?

Pêche du jour par Walter d'Erquy, beurre de coquillages, salicorne

## Le Pigeonneau des Collines de Jérôme Demeyer

Rôti, cuisse confite, rouleau de chou-rave et pomme de terre, jus réduit

## La Framboiserie de Malmedy

Grâce aux techniques de conservation, les fruits rouges traversent les saisons

## Les Fraises de Marie Destinée

Feuilleté au chocolat, compotée de fraise au feu de bois, glace à l'ail noir

## 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** - 95 €  
une belle entrée en matière

**Formule 7 services** - 115 €  
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.

