

- 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

Souvenirs d'enfance

; Américain Frites !

Poitrine de cochon laquée, gribiche tiède

Pain vapeur, crème aigre et chou fermenté

La Tartine de Lothar

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

La Langoustine d'Erquy par Walter

Marinée au verjus, caviar belge, crème fumée, yuzu

Les Petits Poissons de la Mer du Nord

En brioche, oignons vinaigrés, citron confit, beurre blanc

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 et Lionel

Les Brebis d'Harry Raven

Grillé, jus réduit, pressé du jardin du Mont Pointu, tacos au pulled-lamb et sauce bbq

Les desserts au jardin de Yves de Tender

Le végétal:

Sorbet à l'oseille, crémeux au lait de baratte, macération de verveine

Les petits fruits:

Croustillant de cassis, confiture de groseilles, sorbet à la framboise, crème fermentée au kombucha.

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.

