

- 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 du Mont Pointu

¡ Américain Frites !

Poitrine de cochon laquée, sauce vierge

Pain vapeur, crème épaisse, charbon végétal, salsa verde

La Tartine de Lothar

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

Un samedi midi avec Clémence et Jeanne

Les poissons plats oubliés d'après la pêche inspirés par la sole meunière

Les Betteraves de Marie Destiné

Rôties à la braise, jus réduit à la moëlle, sudachi

La Langoustine d'Erquy par Walter

A l'unilatéral, yaourt fermenté, caviar belge, citrons préservés, concentration de langoustine parfumée à la verveine

La deuxième partie de la Vache de Lothar

Comme un moment passé chez Lothar autour du feu, rôti fumé parfum du jardin, aubergines confites à la braise, jus réduit
«Lotharnaise»

Les fruits des vergers du plateau

La fraîcheur:

Sorbet à la poire sancho et macération à la verveine, croustillant pomme et poire à la tagète, prune givrée

La gourmandise:

Tartelette de pommes au macis glace au massapain, prune au verjus, caramel au cidre

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

Accords

en 4 temps - 38€
non alcoolisé - 20€

en 6 temps - 57€
non alcoolisé - 30€

Sélection de fromages belges « brioche » au feu de bois

à la place d'un dessert - 5 €
en complément de la formule - 14 €

verre de vin - 12€

Lors de la prise de commande, veuillez nous informer en cas d'intolérances et/ou allergies alimentaires.

