

- 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

Bao Bun, pickles de légumes, sauce bbq

Les Champignons des grottes d'Eben-Emael

A cru, foie gras fumé au bois de hêtre, beurre de champignons au xerez

La Truite d'Odenval au vert

Un plat signature de notre chef, il s'inspire et reflète le biotope environnant de la pisciculture de Nicolas et Lionel

Les Poireaux de Marie Destiné

Cuits à la braise, béarnaise à l'agastache, caramel de poireaux

Les Saint-Jacques sur le chemin de la forêt

Vivacité, fraîcheur, un élevage amenant de la puissance.

Le vin? Ou le plat?

Le Pigeonneau dans son jardin d'automne

Rôti, cuisses confites, tapenade de cèpes et noisettes, les résistantes du jardin, réduction à la gueuze.

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:

Comme une tartelette de pommes au macis glace au massépain, tarte fine aux poires et frangipane

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.

