

- cuisine immersive -

iToma!
cuisine immersive

Nées du désir de mettre en avant les producteurs de la région, nos formules expriment notre philosophie.
Ceux-ci vous feront découvrir notre terroir.

Thomas Troupin

introduction

Le Jardin du Mont Pointu

Tacos végétal

Tarte al Djotte

Americain frites

Pain cuit à la vapeur, crème épaisse et condiment

La Tartine de Lothar

Rôti de limousin fumé au foin, beurre à l'agastache, récoltes d'après le jardin

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 Maréchal

Les Champignons des grottes d'Eben-Emael

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

Les Poireaux d'hiver

Braisés, béarnaise à l'agastache, jambon de marçassin séché

Le Gibier de nos forêts d'après la chasse

Rôti au feu, jus réduit aux petits fruits, civet à la Cantillon, pomme de terre et tartare

La Balade au jardin de Yves avec Thibault notre pâtissier

Végétal et floral

Les aromates et les fleurs encore présents au jaurdin.

Déclinés en plusieurs préparations, fraîcheur et acidité

Les Petits fruits

Tantôt préservés tantôt fraîchement cueillis

Pour une déclinaison en gourmandise et rondeur

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 - 105 €
une belle entrée en matière

Formule 7 services - 130 €
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.

