

- 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
Capucine et fromage blanc fumé
Tacos de Vert de Capucine
Tarte al Djotte
Americain frites
Pain farci à la vapeur, crème épaisse

La Tartine de Lothar

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

La Truite d'Ondeval au vert

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

Les Langoustines d'Erquy

L'une snackée béarnaise au beurre de langoustine, fleurs préservées, l'autre en tartare, mayonnaise épicée, concentration de langoustines

La Tartelette du Mont Pointu

Nos légumes cuits au jus de fermentation, bouillon végétal réduit monté au beurre fumé

Le Canard de la Ferme des sens à Léglise

Rôti sur coffre, condiment aux champignons des grottes, jus monté au Foie gras fumé, effiloché de cuisses

La Balade au jardin de Yves avec Thibault notre pâtissier

Végétal et floral

Les aromates et les fleurs encore présents en abondance
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.

