

- 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

Souvenirs d'enfance

Tartelette du Jardin du Mont Pointu

¡ Américain Frites... ou comme !

Churros de Truite au vert

Pizzette des sous-bois

## Le Homard Breton d'Erquy

Grillé, vinaigrette tiède au homard et verjus, cresson

## La Truite d'Ondenval

Confite au beurre, beurre blanc au café, caviar belge

## Les Saint-Jacques d'Erquy

Au couteau, jaune d'oeuf fumé, céleri, crème épaisse et garum

## La Betterave

En gnocchi farci, effiloché de veau, réduction au kombucha

## Le Cochon Menapien par Hendrik Dierendonck

Au feu de bois, réduction au thym - bouillon gras aux parfums de Valence - pommes de terre et sucs de cuisson

## Une Balade au potager

### Les Racines

Une union entre les racines de notre potager d'après nos récoltes et les agrumes d'Humberto.

Fraîcheur et acidité

### La Pomme de terre

Comme une tarte tatin, crème fermentée et «Crack-patate»

Gourmandise

## 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.

