

- 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 !

Tempura d'asperges vertes et anchois

Pizzette des sous-bois

La Tartine de Lothar

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

Le Sandre

Grillé, jus vert à l'ortie, fumet monté au beurre et fleurs de sureau

Le Homard Breton d'Erquy

Grillé, vinaigrette tiède au homard et verjus, jeunes pousses

L' Asperge

Rôtie, beurre blanc et café, terreau de malt torréfié, acidité

La Canette de Barbarie

Au feu de bois, jus réduit monté au foie gras, galette de cuisses façon «Tienchin Chi»

Les Notes de notre Pâtissier Thibault

«Le réveil de la nature et ses parfums»

Végétal, fraîcheur et acidité, le Printemps est là

«Le vent souffle toujours»

Il fait tantôt chaud, tantôt froid

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.

