



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Touraine & Loir-et-Cher

Entrée

Soupe de tomates chaude
Faisselle de chèvre aux fines herbes et citron vert
Pistou basilic et roquette, croûtons de pain à l'ail

Plat

Poitrine de cochon confite
Risotto d'épeautre aux champignons,
carottes rôties au beurre de sauge
Jus de cochon parfumé à la sauge

Fromage

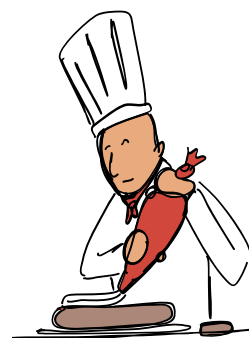
Sainte-Maure-de-Touraine ou Selles-sur-Cher

Dessert

Panna cotta au foin et fraises

Un menu élaboré par :

Clément Dumont - Chef du restaurant *Arbore & Sens*, Loches (37)



Organisé par legrandrepas.fr



Soutenu
par

