



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

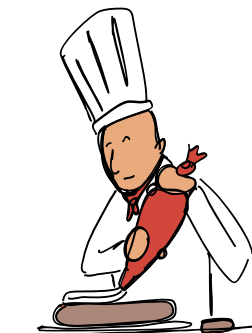
Sainte-Maure-de-Touraine ou Selles-sur-Cher

### Dessert

Panna cotta au foin et fraises

Un menu élaboré par :

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



Organisé par [legrandrepas.fr](http://legrandrepas.fr)

f @ in