

# Menu de la Bénichon

Mise en bouche :

Cuchaule de Romont et Moutarde de Bénichon de Chénens

Entrée :

Soupe aux choux de Corjolens

Premier plat :

Jambon de la Borne de Romont, lard fumé de Ponthaux  
et saucisson fribourgeois de Romont  
Accompagnés de pommes de terre nature de Cormagens,  
choux et carottes de Corjolens

Deuxième plat :

Ragoût d'agneau de Farvagny aux petits raisins,  
Mousseline de pommes de terre de Cormagens  
Haricots verts et Poire à Botzi AOP de Sévaz

Fromages :

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Dessert :

Meringues d'Enney et double crème

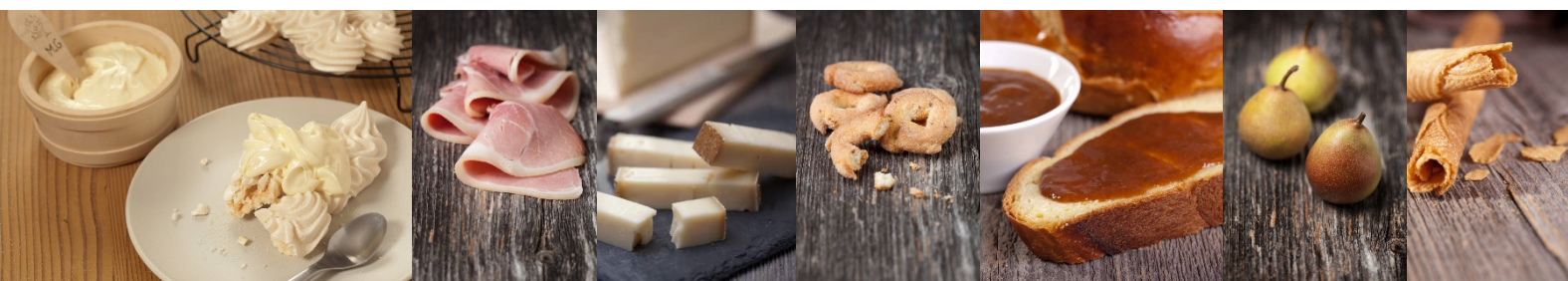
Avec le café :

Mignardises de la Bénichon  
Bricelets de Cormérod, Croquets et Pains d'anis de Romont

Menu complet : CHF 63.-

Menu (un seul plat principal) : CHF 48.-

Enfant entre 5 et 14 ans : CHF 31.-



# Réservez votre repas de Bénichon !



Dimanche 10 septembre 11h

La vrai Bénichon du Dimanche de septembre pour pouvoir la déguster assis, entouré de toute la famille sans avoir préparé pendant des jours toutes les mignardises !

Asseyez-vous sur la Balançoire de Bénichon, dégustez les gourmandises du menu de Bénichon et partagez ce moment privilégié entre amis et familles !



# Bienvenue!

Chez Blanc est un espace gastronomique dédié aux produits du terroir. Ouvert du **lundi au samedi de 8h à 19h**, toute l'équipe de Chez Blanc vous accueille dans une ambiance familiale et passionnée.

Chez Blanc a le grand défi de vous transmettre le plaisir de déguster les magnifiques produits régionaux du Pays de Fribourg. Chez Blanc, les produits proposés sont tous choisis avec passion et avec l'envie de vous faire découvrir la région du Pays de Fribourg par les papilles !



Vous découvrirez ces produits dans **notre boutique** pour partager une morce de terroir ou offrir un panier cadeau de gourmandises régionales.

Du lundi au samedi, **notre restaurant** vous propose un menu du jour et une carte de propositions saisonnales.

Dès 19h et le dimanche midi, notre maison se transforme en espace privé et ouvre sa **table d'hôtes**. Dès 10 personnes, vous pouvez réserver l'entier de notre table d'hôtes pour vos invités et vous-même. Au menu des mets raffinés et gourmands du terroir de l'apéritif au dessert. Notre table d'hôtes se décline en **apéritif dînatoire** et en **traiteur**.



Les produits sont choisis directement chez les producteurs pour une traçabilité sans faille et une grande quantité d'anecdotes. Ce sont tous de grands producteurs, grand par la quantité de produit, grand par la taille de leur place de production ou simplement grand par leur imagination, leur envie, leur passion !

Plus d'informations : [www.chezblanc.ch](http://www.chezblanc.ch)