



*Dès le vendredi soir  
18 septembre 2020,  
venez découvrir notre  
carte de mets de chasse*

- ❖ **Déclinaison autour du bolet**  
(velouté, poêlée de bolets et sa profiterole à la mousse de bolets, craquelin noisettes)
- ❖ **Terrine de chasse maison et son confit d'oignons**
- ❖ **Velouté de courge à l'Etivaz, espuma de marrons, chips de lard**
- ❖ **Tournedos de filet de cerf, sauce poivrade**
- ❖ **Selle de chevreuil, sauce Grand Veneur – dès 2 pers.**  
(découpage en salle)
- ❖ **Civet de sanglier à la bière des Diablerets**
- ❖ **Perdreau, cuisson à basse température, à la poire aux épices**
- ❖ **Garniture : Spätzlis, choux rouges aux groseilles, marrons glacés, poires au thym, choux de Bruxelles**



**Sans oublier sa carte des mets...  
... et sa côte de bœuf**

Restaurant La Potinière, Daniel Tougne  
Route du Col de la Croix 7 – 1865 Les Diablerets  
[info@lapotiniere.ch](mailto:info@lapotiniere.ch) 024/492.12.17 ou 079/345.75.25