



Bienvenue à l'Hôtellerie de Châtonneyre !

Au cœur du vignoble de Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, notre hôtel-restaurant vous invite à vivre une expérience chaleureuse, respectueuse de la nature et profondément enracinée dans l'identité locale.

Nous sommes fiers de faire partie du programme **Swisstainable**, qui met en valeur les établissements engagés en faveur d'un tourisme plus durable. Ce label reflète notre volonté d'adopter des pratiques responsables, en harmonie avec l'environnement et la communauté locale.

L'Hôtellerie de Châtonneyre est également certifiée **Vaud œnotourisme**, une reconnaissance officielle décernée par l'État de Vaud pour la qualité de l'accueil dans le domaine du tourisme viticole et gastronomique.

Nous avons également l'honneur de porter le label **Swiss Wine Gourmet**, qui distingue les établissements valorisant activement les vins suisses à leur carte. Cette certification témoigne de notre engagement à promouvoir les crus helvétiques et à offrir à nos hôtes des accords mets-vins soigneusement sélectionnés, en privilégiant les domaines de notre région.

Depuis juin 2025, notre restaurant arbore avec fierté le label **Fait Maison**, gage d'une cuisine authentique, préparée sur place à partir de produits frais, de saison et issus de circuits courts. Nous privilégions les partenariats avec des producteurs locaux, dans une démarche de gastronomie durable.

Notre chef Vincenzo Falletti vous invite à découvrir une cuisine de bistronomie contemporaine et raffinée proposant des créations mariant avec finesse les saveurs du terroir vaudois accompagnées d'une touche méditerranéenne.

Chaque plat est élaboré avec soin à partir d'ingrédients de saison et sublimé par les meilleurs crus de notre région, pour une expérience gustative à la fois authentique, inventive et inspirée.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous... et un excellent appétit !





Carte d'Automne

Apéros à partager

Malakoff maison à la moutarde et noix

(10 minutes de cuisson) la pièce 4.50

Arancini maison

- Bolognaise

la pièce 4.50

- Encre de seiche & calamar

la pièce 4.50

- Fromage Cacio pepe



la pièce 4.00

Crostini du jour

la pièce 4.00

Entrées froides

Salade verte



9.50

Vinaigrette au balsamique de St-Légier

avec Malakoff maison (3 pièces) 19.50

Salade automnale



17.50

Tête de moine, noix et figues fraîches

avec jambon cru de sanglier 22.50

Ballotine de Foie gras

25.00

Brioche aux algues, pomme verte et gel de verjus

Carpaccio d'entrecôte de cerf



19.50

Vinaigre de framboise sauvage, billes de coing et copeaux de Grana Padano

Entrées chaudes

Cappuccino Décomposé

23.50

Ecrevisses, espuma de pommes de terre, bisque, poudre d'oignons et croissant salé*

Œuf cuit à 62°



22.50

Mousseline de céleri, chanterelles poêlées en persillade, écume de bolets

Tortelli maison farci au chevreuil

en entrée

24.50

Jus corsé, framboise et bourrache

en plat

35.00

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



Carte d'Automne

Plats

Assiette du chasseur bredouille

Spätzli, marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, poire à Botzi
Chutney d'airelles, mousseline de courge

 29.50

Casoncelli maison farci à la courge

Crème de tomme fribourgeoise et éclats de marrons

 *en entrée* 19.50
en plat 28.50

Filets de perches Lœ (200g)

Royale de courge, fricassé de champignons et émulsion au persil
Pommes frites* du terroir

 46.00

Civet de cerf au cassis

Garniture traditionnelle chasse et émulsion au gin

37.50

Médailon de filet mignon de sanglier (180gr) au jambon cru et sauge

Jus aux aïelles, garniture traditionnelle de chasse

39.50

Filet de bœuf Rossini (180gr) Sauce au porto et truffe d'automne

Figues fraîches rôties au gingembre

Salsifis confits et pommes de terre parisienne

 59.00
sans foie gras 52.00

Spécialités de Châtonneyre

Gigolettes de cuisses de caille panées

Crème de topinambour et émulsion aux épinards

en entrée 3 pièces 24.50

en plat 6 pièces 45.50

Selle de chevreuil suisse flambée au gin

Jus au sureau. Éclats de pralines rose

Garniture traditionnelle de chasse

dès 2 personnes en 2 services par personne 65.00

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



Carte d'Automne

Desserts

Assiette de fromages de la Maison Macheret	18.50
Café gourmand	14.50
Douceur de coing et caramel Crumble et glace au caramel beurre salé	16.50
Dessert autour de la réglisse et du citron Namelaka à la réglisse, cake moelleux au citron	15.50
Chocolat et noisette en texture Lingot chocolat-noisette, crumble croustillant, glace au chocolat	16.00
Crèmes glacées à choix de l'Artisan glacier <i>Chocolat, vanille, espresso, caramel, pistache à l'ancienne</i>	par boule 4.50
Sorbets à choix de l'Artisan glacier <i>Citron vert, abricot du Valais, framboise, poire du Valais,</i>	par boule 4.50
Sorbet arrosé selon vos envies	1 boule 11.50 2 boules 15.50
Supplément crème chantilly	1.50



Végétarien



Sans gluten

** Ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison*

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers



Provenance de nos viandes et poissons :

Bœuf et Selle de chevreuil : Suisse

Cerf et sanglier : Autriche

Caille et foie gras : France

Perche : Suisse

Quelques-uns de nos fournisseurs & partenaires locaux :

La Perche de Lœe élevée à l'eau du Lötschberg, Valperca Rarogne

Légumes & fruits : Léguriviera & Culture Food à Vevey

Fromages : Fromagerie Macheret à Vevey

Balsamique de St-Légier d'Olivier Ducraux

Pain de la Boulangerie Golay à St-Légier

Visitez aussi nos établissements partenaires :

Astra Hotel à Vevey, hôtel 4*Sup de 100 chambres

En face de la Gare avec sa Brasserie Historique La Coupole 1912

www.astra-hotel.ch

Hôtel du Nord à Aigle, hôtel garni 3* de 24 chambres

www.hoteldunord.ch

En cas d'allergies, notre équipe vous renseigne volontiers