



UN RESTAURANT EMBLÉMATIQUE CHARGÉ D'HISTOIRE

C'est en 1951 que la commune de Cognoy acquiert officiellement l'auberge qui sera remise 10 ans plus tard aux mains de Jacques Lacombe. Ce dernier, entouré d'une brigade d'exception composée, entre autre, de Louis Pelletier, Daniel Ficht et Jean-Paul Goddard, transformera le restaurant en une destination gastronomique incontournable, et recevra en 1972 la « clé d'or » de Gault et Millau pour avoir obtenu la meilleure note des restaurants visités à Genève et Lausanne. Sur cette lancée, il obtiendra rapidement deux étoiles au Guide Michelin, assurant ainsi au Lion d'Or sa place parmi les plus grandes tables de la région lémanique.

L'histoire ne s'arrête pas là. En 1996, les Chefs étoilés Gilles Dupont et Thomas Byrne s'apprêtent à écrire un nouveau chapitre pour cet établissement de renom. Mêlant leurs origines au sein de leur cuisine, ils n'auront de cesse de porter l'Auberge du Lion d'Or toujours plus haut et en faire une référence au sein des plus grandes institutions telles que Relais & Châteaux.

Aujourd'hui, c'est au tour de Besnard Leo, chef étoilé, d'écrire l'histoire de cette adresse emblématique apportant son savoir-faire et sa créativité.

Le Lion d'Or n'a pas fini de faire briller les yeux de ses convives.

LA CUISINE

Dans un perpétuel esprit de recherche et d'innovation, le chef invente, expérimente, améliore. Il choisit ses ingrédients, harmonise les saveurs, compose une cuisine de haute voltige. Au gré des saisons et du marché, le chef propose une cuisine inspirée du marché et des saisons tout en privilégiant les produits locaux et les circuits court. Les légumes, quand ils ne sont pas de notre jardin et garantis BIO, sont choisis avec le plus grand soin auprès des maraîchers locaux.



LE LION D'OR

CARTE SIGNÉE PAR LE
CHEF LEO BESNARD

MENU HORIZONS LÉMANIQUES

Le Chef Léo Besnard et son équipe sont heureux de vous faire vivre une expérience où la gourmandise se mêle à la découverte des trésors de nos lacs et montagnes.

Menu en quatre services 162.-/ pers.
Menu en six services 210.-/ pers.
Accords mets et vins sur demande
Jérémy, notre Chef sommelier sera ravi de vous conseiller

MISE EN BOUCHE

ŒUF DU LIGNON POCHÉ ET CAVIAR

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith

ou

ASPERGES BLANCHES DES LANDES

Truite fumée de Chamby et straciatella crémeuse

TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

ou

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, SAUCE AU VIN JAUNE

Fines ravioles de petits pois et menthe fraîche
touche de citron confit

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

MIGNARDISES

NOS PLATS SERVIS POUR DEUX PERSONNES

BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre
cocotte de légumes, beurre blanc

79.- / par pers

ÉPAULE D'AGNEAU SUISSE

Confite aux épices des mille et une nuits
polenta crémeuse à l'olive noire Kalamata

58.- / par pers

ENTRÉES

ŒUF DU LIGNON POCHÉ 22.-

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith
(Supplément de caviar "Petrossian" 10gr 30.-)

CEVICHE DE SERIOLE "IKEJIME" 34.-

Légumes croquants, sauce aux parfums d'Asie et coriandre

MORILLES EN PERSILLADE ET VIN DU JURA 32.-

Coulis de cresson au beurre noisette, bresaola et pâtes fraîches

TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU 36.-

Crèmeux parfumé à la bergamote, basilic frais et fenouil

ASPERGES BLANCHES DES LANDES 38.-

Truite fumée de Chamby et straciatella crémeuse

TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS 48.-

POISSONS VIANDES

MERLU DE SAINT-JEAN-DE-LUZ POCHÉ 52.-

Brocoletti, sauce acidulée aux agrumes et cédrat confit

SOT-L'Y-LAISSE ET CUISSÉ DE VOLAILLE RÔTIS 44.-

Risotto d'épeautre de Choulex à l'écume de raifort

PAVÉ DE LIEU JAUNE SAUVAGE 44.-

Perles de tapioca fondantes, asperges vertes
poireau et pecorino Romano

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 72.-

Asperges vertes de Camargue cuites au sautoir
gnocchis de patate douce et capucine

PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE 48.-

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

COCHON ET HOMARD EN DUO GOURMAND 54.-

Chou pointu confit et sauge de notre jardin

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise, légumes de saison
mousseline de pommes

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, SAUCE AU VIN JAUNE 68.-

Fines ravioles de petits pois et menthe fraîche
touche de citron confit

SELECTION DE TROIS FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 21.-

DESSERTS

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES 19.-

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

FRAISE GARIGUETTE 19.-

Yogourt onctueux, mélisse et meringue croquante

FANTAISIE D'AGRUMES INFUSÉS AU SAFRAN ET FLEUR D'ORANGER 19.-

A commander en début de repas

SOUFLÉ 100% NOISETTE DU PIEMONT 19.-

L'AUTHENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE 26.-

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.
ORIGINE DES POISSONS : TRUITE SUISSE / SERIOLE DANEMARK / PERCHE SUISSE / MERLU ET LIEU ATLANTIQUE / SANDRE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR MEDITERRANEE
ORIGINE DES VIANDES : POULET SUISSE / BŒUF SUISSE / PORC SUISSE / VEAU SUISSE / AGNEAU SUISSE (NOTRE PAIN EST ISSU D'UNE PRODUCTION LOCALE)

LÉMANIC HORIZONS MENU

CHEF LEO BESNARD AND HIS TEAM ARE DELIGHTED TO PRESENT A GASTRONOMIC MENU
INSPIRED BY THE TREASURES OF OUR LAKES AND MONTAINS

Four course menu 162.-/ pers.
Six course menu 210.-/ pers.

Food and wine pairing available upon request
Jeremy, our Head Sommelier, will be delighted to assist you

MISE EN BOUCHE

POACHED LIGNON EGG & CAVIAR

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple

or

WHITE ASPARAGUS FROM LANDES

Smoked Chamby trout, and creamy stracciatella

LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE

PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE

Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

or

VEAL SWEETBREADS WITH "VIN JAUNE" SAUCE

Delicate green pea and fresh mint ravioli, hint of candied lemon

MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE

Melting praline center with walnut-infused ice cream

MIGNARDISES

FOR 2 PEOPLE TO SHARE

ATLANTIC SEA BASS IN A SEA SALT CRUST	SLOW-COOKED SWISS LAMB SHOULDER
Seasonal vegetables casserole potatoes mousseline and white butter sauce	Braised with warm spices creamy polenta and Kalamata black olive
79.- /p.pers	58.- / p.pers

STARTERS

POACHED LIGNON EGG 22.-

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple
(Optional "Petrossian" caviar supplement: 10g - 30.-)

IKEJIME-STYLE SEA BREAM CEVICHE 34.-

Crisp vegetables, aromatic broth with Asian flavors, and fresh coriander

MORELS WITH PARSLEY AND JURA WINE 32.-

Watercress coulis with brown butter, bresaola, and fresh pasta

CRISPY CRAB TARTLET 36.-

Parmesan cream with basil and fennel

WHITE ASPARAGUS FROM LANDES 38.-

Smoked Chamby trout, and creamy stracciatella

LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE 48.-

FISHES MEATS

POACHED HAKE FROM SAINT-JEAN-DE-LUZ 52.-

Broccoli, citrus-infused sauce, and candied lemon

WILD YELLOW POLLOCK FILLET 44.-

Tender tapioca pearls, green asparagus
Pecorino Romano

PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE 48.-

Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

COASTAL-CAUGHT SOLE FROM BRITTANY 84.-

Grenobloise-style butter sauce with capers and lemon
seasonal vegetables and potatoes mousseline

ROASTED CHICKEN OYSTER & THIGH 44.-

Spelt risotto with horseradish foam

SWISS-AGED BEEF TENDERLOIN 72.-

Green asparagus from Camargue
sweet potato gnocchi, and nasturtium

PORK & LOBSTER DUO, A GOURMET CREATION 54.-

Confit cabbage and sage from our garden

VEAL SWEETBREADS, "VIN JAUNE" SAUCE 68.-

Delicate green pea and fresh mint ravioli
hint of candied lemon

SELECTION OF THREE ARTISANAL CHEESES FROM FROMAGERIE BRUAND 21.-

DESSERTS

MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE 19.-

Melting praline center with walnut-infused ice cream

GARIGUETTE STRAWBERRIES 19.-

Smooth yogurt, lemon balm, and crispy meringue

CITRUS & SAFFRON FANTASY WITH ORANGE BLOSSOM 19.-

To order at begining of your meal

100% PIEMONTE HAZELNUT SOUFFLÉ 19.-

CLASSIC FLAMBÉED CRÊPE SUZETTE, PREPARED TABLESIDE 26.-

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.
ORIGINE DES POISSONS : TRUITE SUISSE / SERIOLE DANEMARK / PERCHE SUISSE / MERLU ET LIEU ATLANTIQUE / SANDRE SUISSE / SOLÉ VENDEE / BAR MEDITERRANEE
ORIGINE DES VIANDES : POULET SUISSE / BŒUF SUISSE / PORC SUISSE / VEAU SUISSE / AGNEAU SUISSE