UN RESTAURANT EMBLÉMATIQUE CHARGÉ D'HISTOIRE

C'est en 1951 que la commune de Cologny 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 écrir 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

ENTRÉES

ŒUF DU LIGNON POCHÉ 24.-
Chanterelles en aigre-doux, sauce hollandaise parfumée au foin, tuiles de pain de campagne

SASHIMI DE THON ROUGE BALFEGÓ 36.-
"Kimchi" maison, croustillant de cacahuète au charbon végétal, roquette Wasabi

TRUITE DE CHAMBY 34.-
Sauce au raifort, jus acidulé à l'oseille, pommes Granny Smith
(Supplément de caviar "Petrossian" 5gr 30.-)

BETTERAVE DES TERRES NOIRES SUISSES FUMÉE AU BOIS DE CERISIER 29.-
Brioche vapeur, vinaigrette au "ponzu" et physalis

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

Sur demande, nous avons le plaisir de vous proposer le prestigieux
caviar de la maison « Petrossian », disponible en boîtes de 50 g (300.-) ou 125 g (700.-)

POISSONS

FILET DE SAINT-PIERRE POCHÉ 82.-
Risotto crémeux aux algues, marinière de coques et émulsion au champagne

PAVÉ DE BAR DE LIGNE RÔTI 76.-
Carottes des sables relevée au curry Imperator, réduction à l'oseille

DOS DE CABILLAUD PARFUMÉ AU BASILIC FRAIS DE NOTRE JARDIN 48.-
Réduction de soupe de poissons, pomme confite, pois chiches

A partager pour minimum 2 personnes **84.-**/ par pers

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE
Jeunes poireaux braisés au poivre timut et purée de pommes de terre

VIANDES

FILET DE CANETTE DES DOMBES AUX GRIOTTINES 46.-
Tagliatelles de salsifis, feuille de sakura

NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE À LA SAUGE DE NOTRE JARDIN 68.-
Tarte fine aux cèpes et purée de céleri cuite en croûte de foin

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 74.-
Maïs rôti, crémeux d'avocat, jus corsé au chipotle, gnocchi de maïs et jeunes épis rôtis

POMME DE RIS DE VEAU CUITE MEUNIÈRE 72.-
Crème onctueuse de cébette, pâtes « Aleandri » maison, jeunes pousses de tétragone

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 : THON ESPAGNE / PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR MEDITERRANEE / TRUITE SUISSE / CABILLAUD ATLANTIQUE / SAINT-PIERRE ATLANTIQUE
ORIGINE DES VIANDES : CANETTE FRANCE / BŒUF SUISSE / AGNEAU IRLANDE / VEAU SUISSE / CHEVREIL FRANCE

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 156.-/ pers.
Menu en sept services 198.-/ pers.

BETTERAVE DES TERRES NOIRES SUISSES FUMÉE AU BOIS DE CERISIER
Brioche vapeur, vinaigrette au "ponzu" et physalis
ou
ŒUF DU LIGNON POCHÉ
Chanterelles en aigre-doux, sauce hollandaise parfumée au foin, tuiles de pain de campagne
~
TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS
~
TRUITE DE CHAMBY CUITE AUX BOURGEONS DE SAPIN
Carottes des sables relevée au curry Imperator, réduction à l'oseille
ou
FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ
Maïs rôti, crémeux d'avocat, jus corsé au chipotle, gnocchi de maïs et jeunes épis rôtis
~
FROMAGE SUISSE DE CHÈVRE FRAIS
Parfumé au poivre long, yuzu, jus de mirabelle
ou
CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ "COFFOLA" DE GENÈVE
Tuile craquante, glace au "sobacha", praliné amande, sauce au chocolat

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS, SELECTION DE LA FROMAGERIE 26.-
NOTRE FROMAGE TRAVAILLÉ, FROMAGE SUISSE DE CHÈVRE FRAIS 24.-
Parfumé au poivre long, yuzu, jus de mirabelle

DESSERTS

LE CHAUD-FROID AUTOUR DU CAFÉ "COFFOLA" DE GENÈVE 19.-
Tuile croquante, glace au "sobacha", praliné amande, sauce au chocolat

LA VANILLE DE TAHITI 27.-
Crémeux biscuité, « souvenir de mon enfance » vanille à croquer, nuage de lait

LA FIGUE VIOLETTE 19.-
Yogourt onctueux à la feuille de figuier et meringue croquante

A partager pour minimum 2 personnes **28.-**/ par pers

LE FAMEUX BABA DU LION D'OR
Crème légère au combava, écorce de yuzu confit, saké à la prune

STARTERS

POACHED LIGNON EGG 24.-
Chanterelles in sweet-and-sour marinade, hay-infused Hollandaise sauce, country bread crisps

BLUEFIN TUNA SASHIMI FROM BALFEGÓ 36.-
Homemade kimchi, charcoal-roasted peanut crisp, Wasabi arugula

CHAMBY TROUT 34.-
Horseradish sauce, tangy sorrel juice, Granny Smith
(Optional "Petrossian" caviar supplement: 5g – 30.-)

SWISS HEIRLOOM BEETROOT, SMOKED OVER A CHERRY WOOD FIRE 29.-
Lightly steamed brioche, ponzu vinaigrette and physalis

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

Upon request, we are pleased to offer the prestigious "Petrossian" caviar,
available in 50 g tins (300.-) and 125 g tins (700.-)

FISHES

POACHED JOHN DORY 82.-
Creamy seaweed risotto, cockle marinière and champagne emulsion

ROASTED LINE-CAUGHT SEA BASS FILLET 76.-
Sandy carrots with flavored with Imperator curry, sorrel reduction

COD FLAVOURED WITH FRESH GARDEN BASIL 48.-
Fish soup reduction, candied apple, chickpeas

For 2 people to share **84.-/** per pers

MEUNIÈRE-STYLE SOLE FROM VENDÉE
Young leeks braised with Timut pepper, buttery mashed potatoes

MEATS

DOMBES DUCK BREAST WITH MORELLO CHERRIES 46.-
Salsify "tagliatelle", sakura leaf

ROASTED VENISON LOIN WITH SAGE FROM OUR GARDEN 68.-
Thin porcini tart, and celery purée baked in a hay crust

SWISS-AGED BEEF TENDERLOIN 74.-
Roasted corn, avocado cream, chipotle juice, homemade corn gnocchi

VEAL SWEETBREAD MEDALLIONS "MEUNIÈRE" 72.-
Creamy spring onion purée, homemade "Aleandri" pasta, young tetrogon shoots

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 : THON ESPAGNE / PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR MEDITERRANEE / TRUITE SUISSE / CABILLAUD ATLANTIQUE / SAINT-PIERRE ATLANTIQUE
ORIGINE DES VIANDES : CANETTE FRANCE / BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / CHEVREIL FRANCE

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 156.-/ pers.
Seven course menu 198.-/ pers.

SWISS HEIRLOOM BEETROOT, SMOKED OVER A CHERRY WOOD FIRE
Lightly steamed brioche, ponzu vinaigrette and physalis
or
POACHED LIGNON EGG
Chanterelles in sweet-and-sour marinade, hay-infused Hollandaise sauce, country bread crisps
~
LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE
~
CHAMBY TROUT ROSTED WITH FIR BUDS
Sandy carrots with flavored with Imperator curry, sorrel reduction
or
SWISS-AGED BEEF TENDERLOIN
Roasted corn, avocado cream, chipotle juice, homemade corn gnocchi
~
FRESH SWISS GOAT CHEESE, INFUSED WITH LONG PEPPER, YUZU, MIRABELLE PLUM JUICE
or
WARM AND COLD NOTES AROUND "COFFOLA" COFFEE FROM GENEVA
Crispy tuile, sobacha ice cream, almond praline, warm chocolate sauce

MATURED CHEESE TROLLEY, SELECTION FROM FROMAGERIE BRUAND 26.-

FRESH SWISS GOAT CHEESE, INFUSED WITH LONG PEPPER, YUZU, MIRABELLE PLUM JUICE 24.-

DESSERTS

WARM AND COLD NOTES AROUND "COFFOLA" COFFEE FROM GENEVA 19.-
Crispy tuile, sobacha ice cream, almond praline, warm chocolate sauce

PURPLE FIG 19.-
Silky yogurt infused with fig leaves and crisp meringue

TAHITIAN VANILLA 27.-
Biscuit-based vanilla cream, "a childhood memory" vanilla crisp, milk cloud

For 2 people to share **28.-**/ per pers

THE FAMOUS LION D'OR BABA
Light combava cream, candied yuzu peel, plum saké