



Ma passion pour la pâtisserie est née aux côtés de ma mère et s'est façonnée au fil de sept années de formation.

Au Lion d'Or depuis 2018 et chef pâtissier depuis 2024, j'imagine chaque création comme un territoire d'expression où la précision, la créativité et la recherche d'associations inédites se mettent au service du goût.

Jeremy Deberne

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE BRUAND 26.-

CANCOILLOTTE SERVIE CHAUDE LÉGÈREMENT TRUFFÉE ET SES MOUILLETES AU BEURRE NOIR 29.-

Desserts

GOURMANDISE AU MIEL DE NOISETTE DE STÉPHANIE 21.-
Tuile croustillante au grué de cacao et praliné aux noisettes du Piémont

LA FIGUE NOIRE ET SON CRÉMEUX FROMAGE BLANC 21.-
Sorbet à la cardamome noire et feuilletage caramélisé

CITRON KALAMANSI 23.-
Sorbet à la menthe poivrée, meringue croquante et confit de citron

CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA 19.-
Gavotte croustillante et granité parfumé aux herbes fraîches

A partager pour 2 personnes 28.-/ par pers

LE FAMEUX BABA DU LION D'OR
Crème fouettée au combava et saké au yuzu

LO
LE LION D'OR

*Là où l'histoire, la gastronomie et
l'hospitalité se rencontrent.*

Depuis plus de 70 années, l'Auberge du Lion d'Or fait rayonner
l'art de recevoir au cœur de Cologny.

Aujourd'hui, le Chef Léo Besnard signe une cuisine inspirée par les saisons
et les richesses de notre région.

Guidé par l'amour du produit et le plaisir d'accueillir, il compose une expérience
gourmande où authenticité, émotion et raffinement se rencontrent naturellement.

Une maison de caractère où l'histoire se poursuit chaque jour à travers le goût
et le partage.

Entrées

L'OEUF DU LIGNON CUIT POCHÉ, HOLLANDAISE FUMÉ AU FOIN 28.-
Céleri branche et croustillant de pain de campagne
(Supplément de caviar Oscietre « Tsar Impérial » 5gr 30.-)

ÉMIETTÉ DE CRABE AU CITRON CAVIAR ET TAGÈTE PASSION 29.-
Feuille de céleri croquante, toast au beurre demi-sel

LÈCHE DE SAUMON DE LOSTALLO 32.-
Sauce au raifort, pomme croquante et oseille acidulée

BELLE TOURTE DE GIBIER À POILS ET FOIE GRAS 39.-
Condiment poire et cumin noir

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

RÉSERVER 24H AVANT (A PARTAGER POUR 2 PERSONNES 64.-/ PAR PERS)

LA BÉCASSE COMME DANS LA TRADITION FLAMBÉE À L'ARMAGNAC
Toast de farce à gratin et foie gras, pomme Jackson

Sur demande, nous avons le plaisir de vous proposer notre sélection de caviar,
disponible en boîtes de 50 g (300.-) ou 125 g (700.-)

Poissons

FILET DE LOTTE RÔTI 56.-
Fenouil confit, sauce aux capucines de notre potager, croustillant de jambon Kintoa

THON ROUGE DE LA MAISON BALFEGÓ, SERVI CHAUD & FROID 72.-
Sashimi relevé au ponzu et roquette wasabi, ventrèche grillée à la braise, sésame, raifort et broccoletti

SOLE DE VENDÉE POCHÉE SAUCE IVOIRE AU BEURRE D'ESTRAGON 84.-
Jeune pousse de tétragone et fregola sarda

HOMARD DES CÔTES BRETONNES RÔTI 89.-
Bisque crémeuse aux bourgeons de sapin et tarte fine aux champignons

Viandes

SUPRÊME DE VOLAILLE SUISSE 48.-
Crèmeux de maïs, haricots verts snackés, jus corsé à la moutarde douce

FILET DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES DE GENIÈVRE 69.-
Champignons farcis et purée de céleri au beurre noisette

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 74.-
Viennoise au beurre “Café de Paris” gratinée au vieux parmesan,
girolles en persillade, pommes dauphine et jus à l'ail noir maison

LE FAMEUX LIÈVRE À LA ROYALE 89.-
Tagliatelle fraîche et cancoillotte à l'ail fumé

LA BÉCASSE COMME DANS LA TRADITION FLAMBÉE À L'ARMAGNAC 120.-
Toast de farce à gratin et foie gras, pomme Jackson (RESERVER 24H AVANT)

*Ce menu raconte le territoire qui m'inspire et les rencontres
qui façonnent ma cuisine.*

*Au rythme des saisons, je sélectionne les produits du terroir helvétique
et les associe à des saveurs venues d'ailleurs.*

*Chaque assiette porte ainsi une histoire, le travail d'un producteur
et l'émotion d'une cuisine sincère, précise et gourmande.*

Je vous invite à découvrir cet univers le temps d'un repas.
Léo Besnard.

Menu en cinq services 195.-/ pers. *

Menu en huit services 260.-/ pers.

SASHIMI DE THON ROUGE DE LA MAISON BALFEGO *
Ponzu maison et roquette wasabi

L'OEUF DU LIGNON CUIT POCHÉ, HOLLANDAISE FUMÉ AU FOIN *
Céleri branche et croustillant de pain de campagne

LÈCHE DE SAUMON DE LOSTALLO
Sauce au raifort, pomme croquante et oseille acidulée

TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS *

HOMARD DES CÔTES BRETONNES RÔTI
Bisque crémeuse aux bourgeons de sapin et fregola sarda

FILET DE CHEVREUIL RÔTI AUX BAIES DE GENIÈVRE *
Champignons farcis et purée de céleri au beurre noisette

BRIOCHE AUX AGRUMES ET SAKÉ YUZU

LA FIGUE NOIRE ET SON CRÉMEUX FROMAGE BLANC *

ORIGINE DES POISSONS : PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / HOMARD FRANCE / LOTTE ATLANTIQUE / THON ESPAGNE / SAUMON SUISSE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / LIÈVRE FRANCE / VOLAILLE SUISSE / CHEVREUIL AUTRICHE / CANARD FRANCE / GIBIER FRANCE/ PORC
FRANCE / BÉCASSE SUISSE
PAIN GENEVOIS DE L'ARTISAN BOULANGER GUERRAZZI

PRIX EN CHF - TVA (8.1%) COMPRISE. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL
QUI VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS.