



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 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

ENTRÉES

ŒUF DU LIGNON POCHÉ 24.-

Sauce hollandaise, haddock, croustillant de pain de campagne

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES PARFUMÉ AU POIVRE TIMUT 36.-

Kumquat confit, brocolis et citron caviar

TRUITE DE NOS MONTAGNES 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

NOIX DE SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES RÔTIES 82.-

Topinambour confit, sauce béarnaise au corail et crémeux au wasabi

PAVÉ DE BAR RÔTI AU THYM CITRON 76.-

Ragoût de butternut, sauce capucine et pesto de graines de courge

PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR 56.-

Sauce au vin rouge, tarte fine aux champignons de Paris et purée de céleri parfumée au foin

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

SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE

Chou-fleur gratiné au pecorino et amandes, pomme purée

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE CUIT AU SAUTOIR 46.-

Crémeux de panais et ragoût de cuisse confite, tuile de blé soufflée

CHOU FARCI DE BŒUF SUISSE ET FOIE GRAS 58.-

Bouillon de pot-au-feu perlé, minestrone de légumes et toasts à la moelle de bœuf

PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN 76.-

Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pomme de terre truffée

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 168.-/ pers.

Menu en six services 198.-/ pers.

BETTERAVE DES TERRES NOIRES SUISSES FUMÉE AU BOIS DE CERISIER

Brioche vapeur, vinaigrette au "ponzu" et physalis

ou

TRUITE DE NOS MONTAGNES

Sauce au raifort, jus acidulé à l'oseille, pommes Granny Smith

~

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

~

PAVÉ DE SANDRE DU LAC MAJEUR ET CAVIAR DE LA MAISON PETROSSIAN

Topinambour confit, sauce béarnaise au corail et crémeux au wasabi

ou

PAVÉ DE VEAU SUISSE RÔTI AUX HERBES DE NOTRE JARDIN

Salsifis, sauce Périgueux à la truffe noire et purée de pommes truffée

~

« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS, SELECTION DE LA FROMAGERIE BRUAND 26.-

PAIN GENEVOIS DE L'ARTISAN BOULANGER GUERRAZZI

DESSERTS

LE CHOCOLAT VALRHONA AUX ÉPICES D'AUTOMNE 19.-

Croustillant feuillentine et émulsion chocolatée

LA VANILLE DE TAHITI 27.-

Crémeux biscuité, « souvenir de mon enfance » vanille à croquer, nuage de lait

LA CLÉMENTINE, CROUSTILLANT À LA FEUILLE DE CITRONNIER 19.-

Crémeux au yaourt, sablé breton et marmelade aux zestes combawa

« EN TOUTE GOURMANDISE » : POMME DES VERGERS SUISSES 23.-

A commander en début de repas

L'AUTENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE

AU GRAND MARNIER 26.-

ou

A LA CHARTEUSE VERTE 42.-

STARTERS

POACHED LIGNON EGG 24.-

Hollandaise sauce, country bread crisps, smoked haddock, crispy country bread

SCALLOP CARPACCIO DELICATELY SEASONED WITH TIMUT PEPPER 36.-

Candied kumquat, broccoli, and caviar lime

SWISS 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

PAN-SEARED SCALLOPS FROM NORMANDY COAST 68.-

Confit Jerusalem artichoke, coral béarnaise sauce, and wasabi cream

ROASTED SEA BASS FILLET WITH LEMON THYME 76.-

Butternut squash stew, with nasturtium sauce and pumpkin seed pesto

PIKE-PERCH FILLET FROM LAKE MAGGIORE 56.-

Red wine sauce, Paris mushroom tart, and celery purée infused with hay aroma

For 2 people to share 84.-/ per pers

MEUNIÈRE-STYLE SOLE FROM VENDÉE

Cauliflower gratin with pecorino cheese and almonds, buttery mashed potatoes

MEATS

SAUTÉED CHICKEN SUPREME 46.-

Parsnip cream confit leg ragout, served with a puffed wheat tuile

CABBAGE STUFFED WITH SWISS BEEF AND FOIE GRAS 58.-

Classic pot-au-feu broth, vegetable minestrone, and beef bone marrow toasts

ROASTED SWISS VEAL FILLET WITH FRESH GARDEN HERBS 76.-

Salsify, Périgueux sauce with black truffle, and truffled mashed potatoes

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 168.-/ pers.

Six course menu 198.-/ pers.

SWISS HEIRLOOM BEETROOT, SMOKED OVER A CHERRY WOOD FIRE

Lightly steamed brioche, ponzu vinaigrette and physalis

or

SWISS TROUT

Horseradish sauce, tangy sorrel juice, Granny Smith

~

LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE

~

PIKE-PERCH FILLET FROM LAKE MAGGIORE AND PETROSSIAN CAVIAR

Confit Jerusalem artichoke, coral béarnaise sauce, and wasabi cream

or

ROASTED SWISS VEAL FILLET WITH FRESH GARDEN HERBS

Salsify, Périgueux sauce with black truffle, and truffled mashed potatoes

~

“PURE INDULGENCE” SWISS ORCHARD APPLES

MATURED CHEESE TROLLEY, SELECTION FROM FROMAGERIE BRUAND 26.-

GENEVA BREAD FROM THE ARTIZAN BAKER GUERRAZZO

DESSERTS

VALRHONA CHOCOLATE WITH AUTUMN SPICES 19.-

Feuilletine crisp, and chocolate foam

CLEMENTINE, LEMON LEAF CRISP 19.-

Yogurt cream, Breton shortbread, and combava marmalade

TAHITIAN VANILLA 27.-

Biscuit-based vanilla cream, “a childhood memory” vanilla crisp, milk cloud

“PURE INDULGENCE” SWISS ORCHARD APPLES 23.-

To order at the beginning of your meal

THE FAMOUS FLAMBÉED CRÊPE SUZETTE 26.-

WITH GRAND MARNIER 26.-

OR

WITH GREEN CHARTREUSE 42.-