



## 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

*Toute l'équipe de l'Auberge du Lion d'Or  
vous souhaite un merveilleux moment  
et une délicieuse découverte gastronomique*

CHEF LEO BESNARD

## ENTRÉES

**FOIE GRAS POÊLÉ ET RAVIOLE DE CANARD CONFIT 36.-**  
Bouillon aux parfums d'Asie, gingembre frais et coriandre

**TOMATES ANCIENNES EN FIN TARTARE 32.-**  
Gaspacho de tomate ananas, fine tatin aux aromates de notre jardin

**QUEUES DE LANGOUSTINES SAUVAGES 38.-**  
Fraîcheur de concombre, pois chiches et yuzu (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

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

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 de 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

**BAR DE LIGNE ET CAVIAR OSCIÈTRE « TSAR IMPÉRIAL » 98.-**  
Cuisson à la vapeur d'algues marines, tombée de tétragone et beurre blanc

A partager pour 2 personnes 84.-/ par pers

**SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE**  
Condiment et sauce piperade, purée de pommes de terre

## VIANDES

**SUPRÊME DE VOLAILLE SUISSE 48.-**  
Crémeux de maïs, haricots verts snackés, jus corsé à la moutarde Savora

**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

**FILET MIGNON DE VEAU 76.-**  
Artichauts poivrades farcis aux olives Taggiasche, jus corsé perlé de sauce "tonnato"

**CÔTE D'AGNEAU RÔTIE À L'ORIGAN DE SICILE 68.-**  
Fleur de courgette farcie d'épaule confite, consommé d'agneau au nori

## MENU DECOUVERTE

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 cinq services 165.-/ pers. \*

Menu en huit services 210.-/ pers.

**ÉMIETTÉ DE CRABE AU CITRON CAVIAR ET TAGÈTE PASSION \***  
Bouillon aux parfums d'Asie, gingembre frais et coriandre

~  
**TOMATES ANCIENNES EN FIN TARTARE \***  
Gaspacho de tomate Ananas, fine tatin aux aromates de notre jardin

~  
**FOIE GRAS POÊLÉ ET RAVIOLE DE CANARD CONFIT**  
Bouillon aux parfums d'Asie, gingembre frais et coriandre

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

~  
**BAR DE LIGNE CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES MARINES**  
Tombée de tétragone, beurre blanc au caviar oscietre « Tsar Impérial »

~  
**FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ \***  
Viennoise au beurre "Café de Paris" gratinée au vieux parmesan

~  
**CITRON KALAMANSI \***

~  
**GOURMANDISE AU MIEL DE NOISETTE DE STÉPHANIE**

Assiette de fromages affinés de la Fromagerie Bruand 26.-

OU

Cracker soufflé garni d'une fondue moitié-moitié au carvi, petite salade genevoise 24.-

## DESSERTS

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

**FRAISES MARA DES BOIS 24.-**  
Crème double de la Gruyère, marmelade parfumée à la sarriette de notre jardin

**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

ORIGINE DES POISSONS : PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR ATLANTIQUE / LOTTE ATLANTIQUE / THON ESPAGNE  
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / VOLAILLE SUISSE / AGNEAU SUISSE / CANARD FRANCE / PORC FRANCE  
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.

## STARTERS

### PAN-SEARED FOIE GRAS 36.-

Confit duck ravioli, Asian-inspired ginger and coriander broth

### HERLOOM TOMATO TARTARE 32.-

Pineapple tomato gazpacho and a delicate herb tatin from our garden

### WILD LANGOUSTINE TAILS 38.-

Cucumber, chickpeas and yuzu (Optional "Oscietre" caviar supplement: 5g 30.-)

### HAND-PICKED CRAB WITH FINGER LIME 29.-

Passion marigold, crisp celery leaf and toasted country bread with salted butter

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

Upon request, we are pleased to offer our selection of caviar, available in 50 g tins (300.-) and 125 g tins (700.-)

## FISHES

### ROASTED MONKFISH 48.-

Confit fennel, nasturtium sauce from our kitchen garden and crispy Quintoa ham

### BALFEGÓ BLUEFIN TUNA SERVED HOT AND COLD 74.-

Sashimi with ponzu and wasabi arrugola, charcoal-grilled tuna belly, sesame, horseradish and broccolini

### LINE-CAUGHT SEA BASS STEAMED WITH SEAWEED AND TSAR IMPERIAL OSSETRA CAVIAR 46.-

Wilted New Zealand spinach and beurre blanc

For 2 people to share 84.- / per pers

### MEUNIÈRE-STYLE SOLE FROM VENDÉE

Piperade sauce, mashed potatoes

## MEATS

### SWISS CHICKEN SUPREME 48.-

Sweetcorn purée, sautéed green beans, gravy and Savora mustard

### DRY-AGED SWISS BEEF FILLET 74.-

Café de Paris crust gratinated with aged Parmesan, girolles mushrooms dauphine potatoes and black garlic jus

### SWISS VEAL TENDERLOIN 76.-

Baby violet artichokes stuffed with Taggiasca olives, rich veal jus finished with tonnato

### ROASTED LAMB CHOP WITH SICILIAN OREGANO 68.-

Zucchini flower stuffed with confit lamb shoulder and lamb consommé infused with nori

## CHEF'S TASTING MENU

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

Five course menu 165.-/ pers. \*

Eight course menu 210.-/ pers.

### HAND-PICKED CRAB WITH FINGER LIME \*

Passion marigold, crisp celery leaf and toasted country bread with salted butter

~

### HERLOOM TOMATO TARTARE \*

Pineapple tomato gazpacho and a delicate herb tatin from our garden

~

### PAN-SEARED FOIE GRAS

Confit duck ravioli, Asian-inspired ginger and coriander broth

~

### LIGHT PERCH SOUFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE \*

~

### LINE-CAUGHT SEA BASS STEAMED WITH SEAWEED

Wilted New Zealand style spinach and "beurre blanc" with Tsar Imperial ossetra caviar

~

### DRY-AGED SWISS BEEF FILLET \*

Café de Paris crust gratinated with aged Parmesan, girolles mushrooms

~

### CALAMANSI \*

~

### HAZELNUT HONEY DELIGHT BY STÉPHANIE

Selection of matured cheeses from Fromagerie Bruand 26.-

OR

Crispy puffed cracker stuffed with traditional Swiss moitié-moitié fondue scented with caraway seeds, Geneva-style salad 24.-

## DESSERTS

### HAZELNUT HONEY DELIGHT BY STÉPHANIE 21.-

Cocoa nib tuile and Piedmont hazelnut praliné

### "MARA" STRAWBERRIES 24.-

Gruyère double cream and savoury-infused marmalade from our garden

### CALAMANSI 23.-

Peppermint sorbet, meringue and confit lemon

### VICTORIA PINEAPPLE CARPACCIO 19.-

Crispy gavotte wafer and fresh herb granita

For 2 people to share 26.- / par pers

### THE FAMOUS LION D'OR BABA

Combava cream, lime and yuzu saké

ORIGINE DES POISSONS : PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR ATLANTIQUE / LOTTE ATLANTIQUE / THON ESPAGNE  
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / VOLAILLE SUISSE / AGNEAU SUISSE / CANARD FRANCE / PORC FRANCE  
GENEVA BREAD FROM THE ARTIZAN BAKER GUERRAZZI

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