



LE LION D'OR

[www.liondor.ch](http://www.liondor.ch)  
Mathieu : 079.239.97.86  
Antonin : 077.946.35.41



## LE LION D'OR

### NOS ENTRÉES

- Velouté de cresson, œuf onsen et poitrine fumée 23.-
- Royale de butternut, café d’Ethiopie et légumes ancien 24.-
- Champignons rôtis, crème de châtaignes et jus corsé 26.-
- Maki de crabe, citronnelle et gingembre 32.-
- Choux farci, consommé de bœuf 38.-
- Foie gras poêlé, panais et fève de tonka 42.-
- Saumon gravelax, vinaigrette de mangue, fenouil et aneth fraîche 32.-
- Foie gras terrine, chutney de saison et poires confites 36.-
- Pâté en croûte au gré des saisons 34.-
- Ceviche de daurade aux agrumes 36.-
- Gratin de macaroni, écrevisse et truffe fraîche 52.-
- Raviole de homard, bisque et noisette du Piémont 48.-

#### Les pâtes et risotto :

- Fregola sarda à l’estragon 26.-
- Risotto à la milanaise et coquillages 36.-
- Coquillettes jambon (truffe en supplément) 38.-





## LE LION D'OR

### NOS PLATS

#### POISSONS

- Pavé de saumon au curry et choux meunière 39.-
- Omble chevalier, à la genevoise 42.-
- Cabillaud rôti, brocolis et citron confit 46.-
- Filet de bar et légumes cocotte 52.-
- Gambas Obsiblu, poutargue de la maison Petrossian 54.-
- Noix de Saint-Jacques, poireaux fumés, sauce au champagne (selon arrivage) 58.-



#### VIANDES

- Canard rôti, crémeux de topinambours et jus aux épices 44.-
- Poitrine de cochon confit, choux frisé, lard de Colonnata 46.-
- Joue de bœuf braisée, déclinaison de carottes 48.-
- Volaille, gratin de macaronis sauce Albuféra 52.-
- Agneau de Vessy, semoule safranée et fruits secs 52.-
- Pavé de veau légumes de saison et jus corsé 58.-





## LE LION D'OR NOS DESSERTS

- Les Fromages de nos montagnes et d'ailleurs 18.-



- La mangue passion, biscuit rocher noix de coco, craquant chocolat pure origine 14.-
- Le marron cassis, chantilly vanille, meringue craquante aux zestes de pamplemousse 14.-
- La tarte aux pommes, façon brioche feuilletée, sauce caramel 14.-
- Le chocolat, crème de la Gruyère, feillantine craquante, caramel fleur de sel 14.-
- Le baba au rhum, façon tropézienne, crème anglaise vanille 14.-
- La classique tarte citron meringuée, crémeux de yuzu, marmelade citron 14.-
- La poire pochée, cœur glacé à la vanille de Madagascar, façon Belle-Hélène 14.-



- Les 3 mignardises 6.-



**LO**  
**LE LION D'OR**

**Frais de transport et de livraison à Genève Ville 40.-**

**Hors ville à partir de 90.-**

**Annulation sans frais minimum 24 heures à l'avance**

**Personnel cuisine/service 50.- par heure, plus un déplacement de 50.- par employé**

**TVA 7,7 % comprise**

