



## 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

CARTE SIGNÉE PAR LE  
CHEF LEO BESNARD

# 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 162.-/ pers.**  
**Menu en six services 210.-/ pers.**  
Accords mets et vins sur demande  
Jérémy, notre Chef sommelier sera ravi de vous conseiller

## MISE EN BOUCHE

### ŒUF DU LIGNON POCHÉ ET CAVIAR

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith

ou

### CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS EN PERSILLADE

Coulis de cresson au beurre noisette et pâtes fraîches

### TARTE SOUFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET ŒUFS DE BROCHET FUMÉS

### PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

ou

### RIS DE VEAU, SAUCE AU VIN JAUNE

Pousses de blette et pâtes « Aléandri »

### FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

## MIGNARDISES

## NOS PLATS SERVIS POUR DEUX PERSONNES

### BAR CUIT EN CROÛTE DE GROS SEL MARIN

Mousseline de pommes de terre  
cocotte de légumes, beurre blanc

79.- / par pers

### ÉPAULE D'AGNEAU SUISSE

Confite aux épices des mille et une nuits  
polenta crémeuse à l'olive noire Kalamata

58.- / par pers

## ENTRÉES

### ŒUF DU LIGNON POCHÉ 22.-

Sauce hollandaise fumée, tuiles de pain de campagne et Granny Smith  
(Supplément de caviar "Petrossian" 10gr 30.-)

### CEVICHE DE SERIOLE "IKEJIME" 34.-

Légumes croquants, sauce aux parfums d'Asie et coriandre

### CHAMPIGNONS DE NOS FORÊTS EN PERSILLADE 32.-

Coulis de cresson au beurre noisette et pâtes fraîches

### TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA CHAIR DE TOURTEAU 36.-

Crèmeux parfumé à bergamote, basilic frais et fenouil

### GOURMANDISE DE TRUFFE NOIRE 58.-

Fraîchement râpée sur baguette toastée au beurre de foie gras et sauce Périgieux

### BETTERAVE CRAPAUDINE FUMÉE AU BOIS DE CERISIER JAPONAIS 28.-

Sauce au ponzu huile de persil et physalis aigre-doux

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

## POISSONS VIANDES

### MERLU DE SAINT-JEAN-DE-LUZ POCHÉ 52.-

Brocoletti, sauce acidulée aux agrumes et cédrat confit

### SOT-L'Y-LAISSE ET CUISSE DE VOLAILLE RÔTIS 44.-

Risotto d'épeautre de Choulex à l'écume de raifort

### SAINT-JACQUES, FIN BOUILLON DASHI 58.-

Façon « shabu-shabu » pak choï et cebette

### FILET DE BŒUF SUISSE FACON ROSSINI 89.-

Truffe noire et pommes de terre Jackson

### PAVÉ DE SANDRE RÔTI, SAUCE AU VIN ROUGE 48.-

Champignons de Paris, poireaux et carottes maraîchères

### COCHON ET HOMARD EN DUO GOURMAND 54.-

Chou pointu confit et sauge de notre jardin

### SOLE DE VENDÉE CUIE MEUNIÈRE 84.-

Condiment à la grenobloise

### RIS DE VEAU, SAUCE AU VIN JAUNE 68.-

Pousses de blette et pâtes « Aléandri »

SELECTION DE TROIS FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND 18.-

## DESSERTS

### FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT AU LAIT DES ALPES SUISSES 19.-

Praliné coulant, crème glacée parfumée à la noix

### FRAÎCHEUR DE LITCHI 19.-

Yoghourt onctueux, shizo & yuzu

### FANTAISIE D'AGRUMES INFUSÉS AU SAFRAN ET FLEUR D'ORANGER 19.-

A commander en début de repas

### SOUFLÉ 100% NOISETTE DU PIEMONT 19.-

### L'AUTHENTIQUE CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE 26.-

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 : SERIOLE DANEMARK / PERCHE SUISSE / MERLU ATLANTIQUE / SANDRE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR MEDITERRANEE  
ORIGINE DES VIANDES : POULET SUISSE / BŒUF SUISSE / PORC SUISSE / VEAU SUISSE / AGNEAU SUISSE (NOTRE PAIN EST ISSU D'UNE PRODUCTION LOCALE)

# 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 162.-/ pers.**  
**Six course menu 210.-/ pers.**

Food and wine pairing available upon request  
Jeremy, our Head Sommelier, will be delighted to assist you

## MISE EN BOUCHE

### POACHED LIGNON EGG & CAVIAR

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple

or

### SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH PARSLEY BUTTER

Watercress coulis, hazelnut butter, and fresh pasta

~

### LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE

~

### PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE

Button Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

or

### VEAL SWEETBREADS WITH "VIN JAUNE" SAUCE

Swiss chard and "Aleandri" pasta

~

### MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE

Melting praline center with walnut-infused ice cream

## MIGNARDISES

## FOR 2 PEOPLE TO SHARE

**ATLANTIC SEA BASS IN A SEA SALT CRUST** Seasonal vegetables casserole potatoes mousseline and white butter sauce **79.-/pers**  
**SLOW-COOKED SWISS LAMB SHOULDER** Braised with warm spices creamy polenta and Kalamata black olive **58- / par pers**

## STARTERS

### POACHED LIGNON EGG 22.-

Smoked hollandaise sauce, toasted country bread, and Granny Smith apple  
(Optional "Petrossian" caviar supplement: 10g - 30.-)

### KEJIME-STYLE SEA BREAM CEVICHE 34.-

Crisp vegetables, aromatic broth with Asian flavors, and fresh coriander

### SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH PARSLEY BUTTER 32.-

Watercress coulis, hazelnut butter, and fresh pasta

### CRISPY CRAB TARTLET 36.-

Parmesan cream with basil and fennel

### BLACK TRUFFLE INDULGENCE 58.-

Freshly shaved over toasted baguette, duck foie gras, and Périgueux sauce

### JAPANESE CHERRY WOOD-SMOKED BEETROOT 28.-

Ponzu sauce, parsley oil, and sweet-and-sour physalis

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

## FISHES MEATS

### POACHED HAKE FROM SAINT-JEAN-DE-LUZ 52.-

Broccoli, citrus-infused sauce, and candied lemon

### DASHI BROTH SCALLOPS 58.-

Shabu-shabu style, pak choi, and porcini mushrooms

### PAN-SEARED PIKE-PERCH WITH RED WINE SAUCE 48.-

Paris mushrooms, leeks and market garden carrots

### COASTAL-CAUGHT SOLE FROM BRITTANY 84.-

Grenobloise-style butter sauce with capers and lemon

### ROASTED CHICKEN OYSTER & THIGH 44.-

Spelt risotto with horseradish foam

### ROSSINI-STYLE BEEF TENDERLOIN 89.-

Black truffle and Jackson potatoes

### PORK & LOBSTER DUO, A GOURMET CREATION 54.-

Confit cabbage and sage from our garden

### VEAL SWEETBREADS, "VIN JAUNE" SAUCE 68.-

Swiss chard and "Aleandri" pasta

### SELECTION OF THREE ARTISANAL CHEESES FROM FROMAGERIE BRUAND 18.-

## DESSERTS

### MILK CHOCOLATE & PRALINE FEUILLE-À-FEUILLE 19.-

Melting praline center with walnut-infused ice cream

### LYCHEE & YUZU DELIGHT 19.-

Silky yogurt cream with yuzu sorbet

### CITRUS & SAFFRON FANTASY WITH ORANGE BLOSSOM 19.-

To order at beginning of your meal

### 100% PIEDMONT HAZELNUT SOUFFLÉ 19.-

### CLASSIC FLAMBÉED CRÊPE SUZETTE, PREPARED TABLESIDE 26.-

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 : SERIOLE DANEMARK / PERCHE SUISSE / MERLU ATLANTIQUE / SANDRE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR MEDITERRANEE  
ORIGINE DES VIANDES : POULET SUISSE / BŒUF SUISSE / PORC SUISSE / VEAU SUISSE / AGNEAU SUISSE