



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

MORILLES FARCIES AU KINTOA DE NOTRE AMI PIERRE OTEIZA 32.-
Croustillant de focaccia à l'ail des ours et consommé d'oignons doux

OMBLE CHEVALIER EN FIN SASHIMI 28.-
Rhubarbe rose acidulée, tagète passion et poivre Timut

ASPERGES VIOLETTES DE CAVAILLON 36.-
Sauce gourmande à la noix de coco et aux agrumes
(Supplément de caviar "Oscietre" 5gr 30.-)

LA GRENOUILLE DU BOUT DES DOIGTS 29.-
Coulis de cresson, purée de panais, poire acidulée

TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET CŒUFS 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

HOMARD DES CÔTES BRETONNES RÔTI AU POIVRE DE SICHUAN 82.-
Artichaut Camus confit, raviole à l'olive de Nyons, sauce homardine, tempura d'artichaut

BAR CUIT À LA VAPEUR D'ALGUES MARINES 72.-
Gnocchis glacés au beurre de persil, stracciatella des Pouilles et feuilles de câprier

SAUMON DE LOSTALLO MARINÉ AU MISO JAUNE 46.-
Jeunes asperges vertes et chou pointu confit, nage aux parfums d'Asie

A partager pour 2 personnes **84.-/ par pers**
SOLE DE VENDÉE CUITE MEUNIÈRE
Condiment grenobloise, tombée d'épinards, croûtons au beurre salé des Alpes, pomme purée

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 46.-
Petits pois en ragoût safrané, pressé de pommes de terre, condiment paloise

FILET DE BŒUF SUISSE MATURÉ 74.-
Condiment chimichurri, patate douce parfumée au vadouvan, oignons nouveaux et pistaches

POMME DE RIS DE VEAU 72.-
Sauce au vin de noix des Pères Chartreux, morilles fraîches au jus corsé, asperges vertes de Sylvain Maurel

A partager pour 2 personnes **68.-/ par pers**
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DES MILLE ET UNE NUITS 68.-
Polenta moulue à l'ancienne par la famille Courtois, olives du moulin du Calanquet

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 165.-/ pers.
Menu en six services 195.-/ pers.

OMBLE CHEVALIER EN FIN SASHIMI
Rhubarbe rose acidulée, tagète passion et poivre Timut

~
TARTE SOUFFLÉE AUX PERCHES DU LAC LÉMAN ET CŒUFS DE BROCHET FUMÉS

~
SAUMON DE LOSTALLO MARINÉ AU MISO JAUNE ET CAVIAR
Jeunes asperges vertes et chou pointu confit, nage aux parfums d'Asie

OU
POMME DE RIS DE VEAU
Sauce au vin de noix des Pères Chartreux, morilles fraîches au jus corsé, asperges vertes

~
GOURMANDISE AU MIEL DE STÉPHANIE
Biscuit au beurre noisette et pollen frais

OU
« 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

CRACKER SOUFFLÉ AU CHOCOLAT VALRHONA 21.-
Crèmeux à la noisette du Piémont et praliné feuillantine

GOURMANDISE AU MIEL DE STÉPHANIE 19.-
Biscuit au beurre noisette et pollen frais

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

“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
Avec Chartreuse Verte **42.-**

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 : PERCHE SUISSE / SOLE VENDEE / BAR ATLANTIQUE / OMBLE SUISSE / SAUMON SUISSE / GRENOUILLE INDE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF SUISSE / VEAU SUISSE / VOLAILLE SUISSE / AGNEAU FRANCE

STARTERS

MOREL MUSHROOMS STUFFED WITH KINTOA HAM FROM OUR FRIEND PIERRE OTEIZA 32.-
Wild garlic focaccia crisp and sweet onion consommé

ARCTIC CHAR SASHIMI 28.-
Kangy pink rhubarb, passion marigold and Timut pepper

PURPLE ASPARAGUS FROM CAVAILLON 36.-
Glazed with a coconut and citrus sauce
(Optional "Oscietre" caviar supplement: 5g 30.-)

FRIED FROG LEGS 29.-
Watercress coulis, parsnip purée, pear

LIGHT PERCH SOUFFLÉ 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 BRETON LOBSTER WITH SICHUAN PEPPER 82.-
Confit Camus artichoke, Nyons olive ravioli, lobster sauce, artichoke tempura

SEA BASS STEAMED WITH SEAWEED 72.-
Gnocchi glazed with parsley butter, Stracciatella cheese from Puglia, caper leaves

LOSTALO SALMON MARINATED IN YELLOW MISO 46.-
Young green asparagus and braised pointed cabbage, Asian-inspired aromatic broth

For 2 people to share **84.- / per pers**
MEUNIÈRE-STYLE SOLE FROM VENDÉE
Grenobloise condiment, sautéed spinach, salted Alpine butter croutons, potato purée

MEATS

ROASTED SUPREME OF POULTRY 46.-
Mint béarnaise sauce, saffron green peas and pressed potatoes

DRY-AGED SWISS BEEF FILLET 74.-
Chimichurri condiment, sweet potato scented with vadouvan, spring onions and pistachios

VEAL SWEETBREAD MEDALLIONS 72.-
Walnut wine sauce from the Chartreux Fathers, fresh morels in a rich jus and local green asparagus

For 2 people to share **68.- / per pers**
SLOW-BRAISED LAMB SHOULDER WITH "ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS" SPICES
Traditionally stone-ground polenta from the Courtois family, olives from the Moulin du Calanquet

LÉMANIC HORIZONS MENU

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

Four course menu 165.- / pers.
Six course menu 198.- / pers.

ARCTIC CHAR SASHIMI
Kangy pink rhubarb, passion marigold and Timut pepper

~
LIGHT PERCH SOUFFLÉ FROM LÉMAN LAKE WITH SMOKED PIKE ROE

~
LOSTALO SALMON MARINATED IN YELLOW MISO
Young green asparagus and braised pointed cabbage, Asian-inspired aromatic broth

or
VEAL SWEETBREAD MEDALLIONS
Walnut wine sauce from the Chartreux Fathers, fresh morels in a rich jus and local green asparagus

~
STÉPHANIE HONEY DESSERT
Brown butter biscuit and fresh pollen

or
"PURE INDULGENCE" SWISS ORCHARD APPLES

MATURED CHEESE TROLLEY, SELECTION FROM FROMAGERIE BRUAND 26.-
GENEVA BREAD FROM THE ARTIZAN BAKER GUERRAZZI

DESSERTS

VALRHONA CHOCOLATE SOUFFLÉ CRACKER 19.-
Piedmont hazelnut cream and feuillantine praline

VICTORIA PINEAPPLE CARPACCIO 19.-
Crispy gavotte wafer and fresh herb granita

STÉPHANIE HONEY DESSERT 27.-
Brown butter biscuit and fresh pollen

"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 Chartreuse Verte 42.-