

La Terre est servie

Venez, puissants ou asservis,
Races, peuples, enfants de la femme ;
Voici de l'eau, de l'air, des flammes,
Attendez-vous : la Terre est servie.

La table est ronde. Elle a des lois.
Désormais il faudra s'y soumettre,
Respecter les eaux et les bois,
Et l'air que respirent nos fenêtres.

Le pot-au-feu est un pot de fer
Qui n'aime pas qu'on le malmène.
Le festin peut tourner à l'enfer,
Si l'homme se dévore lui-même.

La terre est trop forte pour nous,
On sort d'elle, on y retourne,
Autour de notre faim elle tourne.

La nappe-monde, quel rendez-vous !
La nuit lui sert d'argenterie,
Bon appétit, la Terre est servie.

Claude Nougaro

Notre histoire

C'est en 1889 qu'Eugénie Marion crée d'une ferme-auberge le café-restaurant « Chez Marion ».

Il sera repris par son fils Francisque et sa femme Juliette.

C'est ensuite Georges, le petit-fils qui prend le relais accompagné d'Yvette, avec qui il donnera à la maison son allure actuelle.



En 1989, Dominique, arrière-petit-fils d'Eugénie, reprend l'établissement avec sa femme Dominique.

En 2017, c'est Marie-Pierre et Alexandre, arrière-arrière-petit-fils, qui sont heureux de vous accueillir chez Marion 5ème génération !



Aujourd'hui, toute l'équipe du restaurant – Audrey, Morgane, Julien, Sinem, Tristan et Vincent – est ravie de participer à l'histoire de cette maison, et continue de travailler avec passion afin de vous offrir une très belle expérience chez nous.

Nous vous souhaitons un agréable moment et un excellent appétit !

Boissons


Apéritifs

Le Jura	7 €
<i>Apéritif Maison à base de Macvin du Jura et pétillant du Bugey</i>	
Apérol Spritz	7 €
Hugo	8 €
Kir	4.50 €
Kir au pétillant du Bugey	6.50 €
Kir royal	9 €
Ricard/Pontarlier/Kastis	2.50 €
Martini/Suze/Campari	4.50 €

Bières

 Bière de la brasserie « L'Étincelle » (33cl)	5.50 €
---	--------

Sans alcool

Soda (33 cl)	4 €
<i>Jura Cola, Thé froid, Tonic, Bitter</i>	
Bière sans alcool	4 €
Jus de fruit Patrick Font (33 cl)	5 €
<i>Tomate, Pamplemousse, Mangue, Pêche de vigne</i>	
 Jus de fruit A. Lacroix (Haute-Savoie) (33 cl)	5 €
<i>Pomme/Poire</i>	

Eaux

Dans une démarche environnementale, nous proposons désormais une eau microfiltrée grâce au système Purezza.

Une eau « maison » pure, de haute qualité, sans sel ni résidus ou particules éventuelles.


Eau plate		Offerte
Eau pétillante	35 cl 3€	75 cl 4€

Boissons chaudes


Café	2.50 €
Café allongé	3 €
Thé, Infusion	3.50 €
Cappuccino	4.50 €
Chocolat chaud	4.50 €

Vins au verre

Vins blancs

Roussette de Frangy « Les Millettes », V. Courlet	5.50 €
Arbois « Béthanie », Fruitière viticole d'Arbois	6 €
Cairanne « Hautes Rives », P. Amadiou	6.50 €
 Côte de Thongue « n°7 », Dom. La Croix Belle	7 €

Vins rouges

 Côtes du Roussillon, Château de l'Ou	7 €
Manicle « Cuvée des rocailles », Caveau bugiste	7 €
Saint-Joseph « Silice », Domaine Coursodon	8 €

Vins rosés

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5 €
 IGP Camargue « Watusi », Château Puech-Haut	6.50 €

Vins pétillants

Bugey Brut, Maison Angelot	6.50 €
Champagne H. Blin	8.50 €

Vins doux et Moelleux

Rivesaltes « Ambré », Domaine Lafage	7 €
Sauternes « Haut-Placey », Château Roumieu	9 €
Maury « Grenat », Domaine Lafage	7 €

Menu Eugénie

39 €

Œuf meurette

Œuf frit au panko, jus au vin rouge et champignons, lard de Colonnata

ou

Avocat

Carpaccio d'avocat, mangue, noix de cajou, pickles d'ananas, coriandre

ou

Poisson panais

Poêlée de panais et haddock, mousse de panais au café, panais frit

Aile de raie

Cannelloni d'aile de raie, topinambours et beurre noisette, émulsion aux câpres

ou

Coin-Coing

Filet de canette de la Dombes, coings poêlés, salsifis, jus au coing

ou

« Gratinée »

Cromesquis de raclette fumée, endive braisée, bouillon d'oignon à la sauge

Mont d'Or

Mousse au savagnin, coulis de trompettes de la mort, herbettes, noisettes

ou

Chocolat

Moelleux aux marrons, ganache choco/passion, glace aux marrons

ou

Poire

Pochée, crumble noisette, mousse praliné, sorbet sauge ananas

ou

Carotte

Glacée au jus d'orange, orange fraîche, jus réduit, crumble chocolat

ou

Agrumes

Cake au citron, agrumes frais et confits, mousse orange sanguine, gel citron vert

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

11 €

Plat

22 €

Dessert

11 €

Menu Georges

49 €

Foie gras

Au savagnin, marbré au charbon végétal, chutney, brioche

ou

Huîtres

Marennes d'Oléron, chou lactofermenté, pain de seigle, beurre aux algues et raifort

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Noix de Saint-Jacques

Snackées, mousseline de céleri, champignons, noisettes et balsamique

Mont d'Or

Mousse au savagnin, coulis de trompettes de la mort, herbettes, noisettes

ou

Chocolat

Moelleux aux marrons, ganache choco/passion, glace aux marrons

ou

Poire

Pochée, crumble noisette, mousse praliné, sorbet sauge ananas

ou

Carotte

Glacée au jus d'orange, orange fraîche, jus réduit, crumble chocolat

ou

Agrumes

Cake au citron, agrumes frais et confits, mousse orange sanguine, gel citron vert

Supplément plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

17 €

Plat

28 €

Dessert

11 €

Menu enfant

16 €

Cordon bleu

Poulet, jambon de pays, Comté, pommes sautées, légumes

Glace au choix



HÔTEL
DU
SORGIA

Z/23