

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

Courge

Potimarron rôti, crème de butternut, fromage de chèvre, jaune d'œuf fumé

ou

Bœuf carotte

Kebbe à la joue de bœuf, purée de carotte et sauce yaourt, menthe

Poisson

Bouillon de poule et légumes thai au lait de coco, nouilles, basilic thai

ou

Poulet fermier

Filet rôti, cromesquis de cuisse, crème d'abats, pressé de pomme de terre, pomme golden, jus au cidre

ou

Chou-fleur

Rôti au citron, halloumi, houmous de haricot blanc, cranberry, sauce chimichuri

Brie de Meaux

Grillé, toast de pain complet, compotée d'oignon rouge, muesli, cumin

ou

Cacahuètes

Croustillant chocolat, mousse caramel, financier praliné cacahuètes et sirop café

ou

Banofee

Tartelette à la banane, praliné noix de pécan, ganache Dulcey, glace banane

ou

Tiramisu

Crème de haricots rouges, mousse thé matcha, biscuit au thé noir

ou

Agrumes

Curd citron, sablé citron vert, kumquat confit, gel yuzu, sorbet clémentine combava

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

11 €

Plat

22 €

Dessert

11 €

Menu Georges

49 €

Foie gras

Cuit à basse température, savagnin, génoise cacao, chutney

ou

Champignon

Champignon de Paris glacé, échalote confite, émulsion à la truffe du Bugey

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Bar

Sauce blanquette aux coques et couteaux, crosnes, salicorne, pickles d'oignon rouge

Brie de Meaux

Grillé, toast de pain complet, compotée d'oignon rouge, muesli, cumin

ou

Cacahuètes

Croustillant chocolat, mousse caramel, financier praliné cacahuètes et sirop café

ou

Banofee

Tartelette à la banane, praliné noix de pécan, ganache Dulcey, glace banane

ou

Tiramisu

Crème de haricots rouges, mousse thé matcha, biscuit au thé noir

ou

Agrumes

Curd citron, sablé citron vert, kumquat confit, gel yuzu, sorbet clémentine combava

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

[Signature] 23