

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 €

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. Amadieu	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 €

Céleri

Cuit au foin, crème, rémoulade, pomme Granny et câpres frites

ou

Figue

Rôtie, vieille mimolette, magret de canard séché, thé froid de feuille de figuier

ou

Tielle

Tourte sétoise aux calamars, vinaigrette au piment de Padrón

Poisson

Butternut, mousse de potimarron, crème au gingembre, sarriette

ou

Volaille

Pressé de poulet, lard fumé, oignons, pommes frites et jus corsé

ou

« Gratinée »

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

Fromage bleu

Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble

ou

Chocolat

Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette

ou

Figue

Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisées, biscuit noix

ou

Mais

Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn

ou

Riz au lait

Au safran du genevois, pomme rôtie

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 wakamé raifort

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Noix de Saint-Jacques

Snackées, mousseline de céleri, champignons, noisettes et balsamique

Fromage bleu

Mousse de Domaine de Bresse, raisins, chutney, bleu de Gex, crumble

ou

Chocolat

Entremet, biscuit noisette, piment d'Espelette

ou

Figue

Fraîche, sorbet vin chaud, noix de pécan caramélisée, biscuit noix

ou

Mais

Crémeux, mousse, grillé, corn flakes, pop-corn

ou

Riz au lait

Au safran du genevois, pomme rôtie

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

Menu du marché

Entrée, plat, dessert

29 €

(Formule entrée/plat ou plat/dessert : 24 €)

(Servi le midi, hors Week-ends et jours fériés)



HÔTEL
DU
SORGIA

Z/23