

La Terre est servie

Venez, puissants ou asservis,
Races, peuples, enfants de la femme ;
Voici de l'eau, de l'air, des flammes,
Attablez-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 !

Drinks

Apéritif

Le Jura	7 €
<i>Apéritif Maison à base de Macvin du Jura et pétillant du Bugey</i>	
Apérol Spritz	7 €
Kir	4.50 €
Kir au pétillant du Bugey	6.50 €
Kir royal	9 €
Ricard/Pontarlier/Kastis	2.50 €
Martini/Suze/Campari	4 €

Beer

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

Soft

Soda (33 cl)	4 €	
<i>Jura Cola, Thé froid, Tonic, Perrier, 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 Maison Lacroix (Haute-Savoie) (33 cl)	5 €	
<i>Pomme/Poire</i>		
Eau minérale	demi-bouteille : 3.50 €	bouteille : 5 €
<i>Evian/Badoit</i>		

Hot drinks

Coffee espresso	2.50 €
Tea	3.50 €
Cappuccino	4.50 €
Hot chocolate	4.50 €

Wine by the glass

White wines

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 €

Red wines

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

Rosé wines

Bugey « Symphonie », Caveau bugiste	5 €
 Côtes de Provence « Première », Château Figuières	6 €

Sparkling wines

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

Sweet ans fortified wines

Maury « Grenat », Domaine Lafage	7 €
Rivelsates « Hors d'âge », Domaine Lafage	7 €

Menu Eugénie

39 €

Egg « Meurette »

Panko crumbs deep fried egg, red wine et mushrooms sauce, Colonnata pork belly

or

Avocado

Avocado carpaccio, mango, cashew nut, pineapple pickles, coriander

or

Parsnip

Sautéed parsnip and smoked haddock, coffee foam, fried parsnip

Skate wing

Skate wing cannelloni, jerusalem artichokes, capers dressing

or

Duck

Duck breast, quince, salsifis

or

« Gratinée »

Smoked raclette cheese cromesquis, braised endives, onion stock, sage

Mont d'Or

Savagnin mousse, black trumpet coulis, herbs, hazelnut

or

Chocolate

Chestnut moelleux, chocolate and passion fruit mousse, chestnut ice cream

or

Carot

Honey glazed, orange, chocolate crumble

or

Pear

Poached, hazelnut crumble, praliné mousse, sage sorbet

or

Citrus fruit

Lemon cake, fresh and candied fruit, blood orange mousse, lime jelly

Extra cheese

8 €

A la carte :

Starter

11 €

Main course

22 €

Dessert

11 €

Menu Georges

49 €

Foie gras

Slow cooked with savagnin, charcoal, chutney, brioche

or

Oysters

Lactofermented cabbage, rye bread, wakame and horseradish butter

Veal sweetbread

Served with morels, creamy sauce, potatoes rösti

or

Scallops

Seared, celeriac purée, mushrooms, hazelnut, balsamic vinegar

Mont d'Or

Savagnin mousse, black trumpet coulis, herbs, hazelnut

or

Chocolate

Chestnut moelleux, chocolate and passion fruit mousse, chestnut ice cream

or

Carrot

Honey glazed, orange, chocolate crumble

or

Pear

Poached, hazelnut crumble, praliné mousse, sage sorbet

or

Citrus fruit

Lemon cake, fresh and candied fruit, blood orange mousse, lime jelly

Extra cheese

8 €

A la carte :

Starter

17 €

Main course

28 €

Dessert

11 €

Child Menu

16 €

Cordon bleu

Chicken, ham, Comté cheese, sautéed potatoes, vegetables

Ice cream

Menu « from the market »

Starter/Main course/Dessert

29 €

(Starter/Main course or Main course/Dessert : 24 €)

(Served at lunch, except weekends and Bank holidays)



HÔTEL
DU
SORGIA

Z/23