

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 potau-feu est un pot de fer
Qui n'aime pas qu'on le malmène.
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 nappemonde, 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, ainsi que Jean-Philippe depuis 2024, qui sont heureux de vous accueillir chez Marion 5ème génération !



Aujourd'hui, toute l'équipe – Audrey, Morgane, Julien, Sinem, Tristan, Chloé, Myriam et Rémi – 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 fruité	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 », Ch. 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 « Tuilé », Domaine Lafage	7 €

Menu Eugénie

42 €

Poireau vinaigrette

Poireau grillé, œuf frit au panko, vinaigrette verte

ou

Champignons

Champignons des bois, coulis de champignons, émulsion à la sauge, noisette

ou

Coquillettes jambon

Conchiglie au Comté, jambon blanc maison, émulsion jambon cru, épinards

Truite

Filet de truite saumonée, céleri glacé à l'huile de noix, sauce au savagnin

ou

Pot-au-feu

Pressé de plat de côtes, poireau fumé, carotte, os à moelle, bouillon moutardé

ou

Courge

Potimarron rôti, purée de butternut, crème de bleu de Bresse, pomme

Fruits exotiques

Ananas rôti, coulis mangue, passion, mousse fromage frais, cordial coriandre

ou

Betterave

Mousse betterave, chioggia au sirop, pomme rôti, crumble amande/cannelle

ou

Kiwi

Moelleux noix de pécan, gelée de kiwi, mousse kiwi, kiwi frais

ou

MontBlanc

Coque meringue, crème de châtaigne, chantilly à la fève tonka, sorbet marron

ou

Tiramisu

Biscuit au café et Amaretto, praliné amande/café, mousse mascarpone

Supplément Plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

12 €

Plat

23 €

Dessert

12 €

Menu Georges

52 €

Foie gras

Cuit à basse température, savagnin, génoise cacao, chutney

ou

Huître

Huîtres pochées, tartare d'algues, émulsion au raifort, noisette et shizo

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de panais et vanille, fruit de la passion

Fruits exotiques

Ananas rôti, coulis mangue, passion, mousse fromage frais, cordial coriandre

ou

Betterave

Mousse betterave, chioggia au sirop, pomme rôtie, crumble amande/cannelle

ou

Kiwi

Moelleux noix de pécan, gelée de kiwi, mousse kiwi, kiwi frais

ou

Mont-Blanc

Coque meringue, crème de châtaigne, chantilly à la fève tonka, sorbet marron

ou

Tiramisu

Biscuit au café et Amaretto, praliné amande/café, mousse mascarpone

Supplément plateau de fromage

8 €

A la carte :

Entrée

17 €

Plat

29 €

Dessert

12 €

Menu enfant

16 €

Cordon bleu

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

Glace au choix

