

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.
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, 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 €

Artichaut

Poivrade en barigoule, houmous d'artichaut, Ossau-Iraty, ail des ours

ou

Saumon

Gravelax en maki, algues et avocat, mayonnaise japonaise, coulis de mangue

ou

Bœuf

Brochette grillée aux épices et guanciale, sauce yaourt, choux rouge, coriandre

Fruits de mer

Tagliatelle à l'encre de seiche, fruits de mer et fenouil, sauce au Pontarlier

ou

Cochon

Pluma grillée, spaetzle et pois gourmands, jus de volaille aux cranberries

ou

Risotto

Risotto d'épeautre au parmesan, émulsion asperge, condiments aux herbes

Fromage de chèvre

Mousse de chèvre frais, fenouil confit, miel de printemps

ou

Chocolat passion

Ganache montée, croustillant chocolat, pâte de fruit passion, coulis passion menthe

ou

Fraise et petits pois

Fraise fraîche et confite, coulis, petits pois frais, sorbet petits pois, meringue

ou

Praline

Pana cotta praline, déclinaison de rhubarbe, tuile amande

ou

Banoffee

Banane flambée et sorbet, caramel, chocolat, noix de pécan, mousse de lait

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

Crevettes sauvages

En tempura, pana cotta de choux fleur, bisque au lait de coco, basilic

Ris de veau

Morilles, recette traditionnelle du pépé Jojo

ou

Lotte

Joues de lotte poêlées, asperges, radis, jambon ibérique, sauce chimichurri

Fromage de chèvre

Mousse de chèvre frais, fenouil confit, miel de printemps

ou

Chocolat passion

Ganache montée, croustillant chocolat, pâte de fruit passion, coulis passion menthe

ou

Fraise et petits pois

Fraise fraîche et confite, coulis, petits pois frais, sorbet petits pois, meringue

ou

Praline

Pana cotta praline, déclinaison de rhubarbe, tuile amande

ou

Banoffee

Banane flambée et sorbet, caramel, chocolat, noix de pécan, mousse de lait

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



HÔTEL
DU
SORGIA

[Signature] 23