

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

42 €

Leek

Grilled leek, deep fried breaded egg, green dressing

or

Mushroom

Forest mushroom, mushroom coulis, sage and hazelnut foam

or

Ham and pasta

Comté cheese stuffed conchiglie, home made cooked ham, ham foam, spinach

Trout

Trout filet, glazed celeriac, walnut, savagnin sauce

or

Pot-au-feu

Slowly cooked beef, smoked leek, carrot, marrow bone, mustard stock

or

Squash

Roasted pumpkin, butternut purée, Bleu de Gex cheese cream, apple

Exotic fruits

Roasted pineapple, mango coulis, passion fruit, creamy cheese, coriander syrup

or

Beetroot

Beetroot mousse, caramelised apple, almond and cinnamon crumble

or

Kiwi

Pecan nut cake, kiwi jelly, kiwi mousse fresh kiwi

or

Mont-Blanc

Meringue, chestnut cream, Chantilly, chestnut sorbet

or

Tiramisu

Coffee and Amaretto biscuit, almond and coffee praline, mascarpone mousse

Extra cheese

8 €

A la carte :

Starter

12 €

Main course

23 €

Dessert

12 €

Menu Georges

52 €

Foie gras

Slow cooked with savagnin, charcoal, chutney, brioche

or

Oyster

Poached oysters, seaweed tartare, horseradish foam, hazelnut and shizo

Veal sweetbread

Served with morels, creamy sauce, potatoes rösti

or

Scallops

Seared scallops, parsnip and vanilla purée, passion fruit

Exotic fruits

Roasted pineapple, mango coulis, passion fruit, creamy cheese, coriander syrup

or

Beetroot

Beetroot mousse, caramelised apple, almond and cinnamon crumble

or

Kiwi

Pecan nut cake, kiwi jelly, kiwi mousse fresh kiwi

or

Mont-Blanc

Meringue, chestnut cream, Chantilly, chestnut sorbet

or

Tiramisu

Coffee and Amaretto biscuit, almond and coffee praline, mascarpone mousse

Extra cheese

8 €

A la carte :

Starter

17 €

Main course

29 €

Dessert

12 €

Child Menu

16 €

Cordon bleu

Chicken, ham, Comté cheese, sautéed potatoes, vegetables

Ice cream



HÔTEL
DU
SORGIA

[Signature] 23