

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 €

Artichoke

Cookes in "Barigoule", artichoke houmous, Ossau-Iraty cheese, wild garlic

or

Salmon

Gravelax maki, seaweed and avocado, Japanese mayonnaise, mango coulis

or

Beef

Grilled spiced skewer, guanciale, yogurt sauce, red cabbage, coriander

Sea food

Sepia ink tagliatelle, sea food and fennel, Pontarlier sauce

or

Pork

Grilled pluma, spaetzle and snow peas, cranberry jus

or

Risotto

Parmesan spelt risotto, asparagus foam, herbs dressing

Goat cheese

Goat cheese mousse, candied fennel, spring honey

or

Chocolate and passion fruit

Ganache, crusty chocolate, fruit jelly, mint coulis

or

Strawberry and peas

Fresh and cooked strawberry, fresh peas, peas sorbet, meringue

or

Praline

Praline pana cotta, rhubarb, almond biscuit

or

Banoffee

Flamed banana, sorbet, chocolate, pecan nut, caramel, milk foam

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

Wild Prawns

Deep fried in tempura, cauliflower pana cotta, coconut milk bisque, basil

Veal sweetbread

Served with morels, creamy sauce, potatoes rösti

or

Monk fish

Seared monk fish cheeks, asparagus, radish, Iberic ham, chimichurri sauce

Goat cheese

Goat cheese mousse, candied fennel, spring honey

or

Chocolate and passion fruit

Ganache, crusty chocolate, fruit jelly, mint coulis

or

Strawberry and peas

Fresh and cooked strawberry, fresh peas, peas sorbet, meringue

or

Praline

Praline pana cotta, rhubarb, almond biscuit

or

Banoffee

Flamed banana, sorbet, chocolate, pecan nut, caramel, milk foam

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