

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. Amadieu	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 and fortified wines

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

Menu Eugénie

42 €

Melon

Fresh melon, minted melon soup, homemade cured meat, caraway grissini

or

Artichoke

Artichoke cream, yogurt, Mimolette cheese, basil, hazelnut

or

Wonton

Chicken and shrimp deep fried ravioli, thai salad, spicy bisque sauce

Swordfish

Seared swordfish, chorizo, broccoli purée, blueberries

or

Pork cheek

Stew in beer from L'Étincelle brewery, corn

or

Parmigiana

Roasted eggplant, deep fried mozzarella, tomato, pesto, parmesan

Tome des Bauges

Local cheese with figtree leaves, fresh figs and chutney, pecan nut foccacia

or

Pear

Tatin Pie, lime and cinnamon ice cream, caramelised hazelnut

or

Quince

Quince and chocolate Millefeuille, chocolate coated candied quince

or

Plum

Fresh plum, coulis, donut, plum and sage sorbet

or

Rhum Baba

Tonka bean baba, verbenes Chantilly, fresh grapes and raisin

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

Girolles

Mushrooms and snails in a crusty paste, smoked eggplant caviar, rocket

Veal sweetbread

Served with morels, creamy sauce, potatoes rösti

or

Sea bass

Seared sea bass filet; Timut pepper, hollandaise sauce, ceps

Tome des Bauges

Local cheese with figtree leaves, fresh figs and chutney, pecan nut foccacia

or

Pear

Tatin Pie, lime and cinnamon ice cream, caramelised hazelnut

or

Quince

Quince and chocolate Millefeuille, chocolate coated candied quince

or

Plum

Fresh plum, coulis, donut, plum and sage sorbet

or

Rhum Baba

Tonka bean baba, verberna Chantilly, fresh grapes and raisin

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

