



Le chef Victor Leboucher et son équipe vous proposent de vivre une dégustation unique chez Marnage.

La découverte des saveurs « Terre & Mer » riches et variées du Cotentin

Trois menus, plusieurs flots, une expérience pensée comme une suite d'instantanés choisis. Le détail des plats reste confidentiel : une invitation à se laisser surprendre, guidé par la saison et l'inspiration du chef.

NOS MENUS au gré des flots

PETIT JUSANT **60**

Service en 3 Flots

TERROIR IODÉ **90**

Service en 6 Flots

GRAND MARNAGE **129**

Service en 9 Flots

Servi pour l'ensemble des convives

Pour accompagner au mieux vos menus, nous vous proposons une sélection de vins issus de différents terroirs

Accord Vins en 3 épisodes **39**

Accord Vins en 4 épisodes **59**

PALETTE DE SAVEURS

Blette	Foie gras	Betterave	
Maquereau	Lait	Morille	Ail des ours
Poivre du Cotentin	Algue	Carotte	Homard
Barbue	Camembert	Sole	Garenne
Reines des prés	Oseille	Caviar	Bourgeon de Cassis
Yuzu	Foin	Bulot	Kiwi
	Asperge verte		

Victor Leboucher

Antoine . Bryan . Théa . Daniela . Christian . Camille



Bienvenue

	Petit- Déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi	Ouvert	Fermé	Fermé
Mardi	Ouvert	Fermé	Fermé
Mercredi	Ouvert	Fermé	Fermé
Jeudi	Ouvert	Fermé	Ouvert
Vendredi	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Samedi	Ouvert	Ouvert	Ouvert
Dimanche	Ouvert	Ouvert	Ouvert

Nos jours d'ouverture peuvent varier en période de jours fériés.