



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

Lait de chèvre Poivre du Cotentin Prune
Betterave Araignée Amandon Tagète
Moules Berce
Aile de Raie Algues St Pierre Homard
Mélilot Camembert Lotte Fruits rouges
Courgette Abricot Pigeon Reines des prés Pomme de terre
Figues Pêche Camomille ananas Cornichon
Chocolat Girolles Tomate Buratta
Mûres

Victor Leboucher

Antoine . Bryan . Théa . Aymeric . Christian . Camille . Paola

Nos viandes sont d'origine française.
Prix nets en euros – taxes et service inclus.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.