



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'instants 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 Encornets
Carotte Dorade Amande Maceron
Homard Poire Algues St Pierre Benoite Urbaine
Sarrasin Mélilot Camembert Potiron Poivron
Brocoli Nashi Colvert Argousier Verveine
Champignons sauvages Curry rouge Châtaigne
Cèpe Chocolat Noisette

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

Victor Leboucher

Antoine . Bryan . Eloise . Aymeric . Romain . Mélissa . Paola