



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	St jacques	
Carotte	Dorade	Agrumes	Maceron
Homard	Meringue	Algues	Sole
Mélilot	Camembert	Butternut	Cynorhodon
Bar	Pomme	Colvert	Argousier
Patate douce	Cèleri	Curry rouge	Châtaigne
Chocolat		Noisette	

Victor Leboucher

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

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