



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  
Fenouil Carotte Bouquet Agrumes Maceron  
Homard Meringue Algues Sole Poireaux  
Yuzu Mélilot Camembert Betterave Cynorhodon  
Bar Pomme Retour de chasse Poivron  
Patate douce Cèleri Curry rouge Pâtes fraîche  
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 . Bastien*