



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

Victor Leboucher

Antoine . Bryan . Eloise . Hymeric . Romain . Bastien.

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