



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



Sucriner du berry Foin Poivre du Cotentin St jacques
Mandariner Salsifis Maceron Livèche
Chocolat Homard Lotte Cardamine
Ris de veau Kiwi
Cresson Truffe Citron Choux rouge
Pomme Turbot Curry carotte
Poivre de cassis Légumes racines

Victor Leboucher
Antoine . Bryan . Eloise . Aymeric . Romain .

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