

# NOS MENUS

## AU GRÉS DES FLOTS

À la table de Marnage, la gastronomie du Cotentin s'exprime entre Terre et Mer. Une cuisine sensible et vivante, portée par le **chef Victor Leboucher**, qui célèbre les saisons, le terroir normand et les éléments, en complicité avec des producteurs engagés. Chaque assiette raconte une histoire de goûts, de textures et de paysages. Une expérience authentique, au plus près de la nature.

### PETIT JUSANT

SERVICE EN 3 FLOTS

60

### TERROIR IODÉ

SERVICE EN 6 FLOTS

90

### GRAND MARNAGE

SERVICE EN 9 FLOTS

servi pour l'ensemble des convives

129

Pour accompagner votre menu,  
laissez-vous guider par notre accord mets & vins, une sélection de vins  
issus de différents terroirs, pensée pour sublimer les créations du chef.

Accord vins en 3 épisodes 39

Accord vins en 4 épisodes 59



@marnagecarteret

Nos viandes sont d'origine française.  
Prix nets en euros - taxes et services inclus.  
La liste des allergènes est disponibles sur simple demande