

CHEF ENGAGÉ

MARNAGE

Le lieu : au rez-de-chaussée d'un hôtel moderne, institution cotentinaise, une table ouverte sur la mer et ses marées, baignée de lumière, à la déco épurée.

L'assiette : Victor Leboucher, jeune chef formé par Régis Marcon et les Meilleure, célèbre le terroir local dans un registre gastronomique et subtil. Au menu, un crabe/citron caviar/mayonnaise de poireau, un cabri d'anthologie aux tomates confites

et asperges d'été, ou encore un dessert chocolat/herbes fraîches accompagné d'une infusion whisky/café/chartreuse. Décoiffant ! En bonus, une cave maligne alliant domaines réputés et cuvées nature.

Le prix : déjeuner entre 30 à 40 € ; menus le soir à partir de 59 € (3 plats).

11 rue de Paris, 50270 Barneville-Carteret
(02 33 53 83 31). hotelmarine.com

