

SOFITEL

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

## Des félés pétillantes!

La fin d'année est un rendez-vous toujours aussi attendu par les petits comme les grands. Un instant convivial, chaleureux et souvent magique.

Sur cette période, nous nous abandonnons à retomber en enfance tant l'ambiance et les décors invitent aux rêveries féeriques.

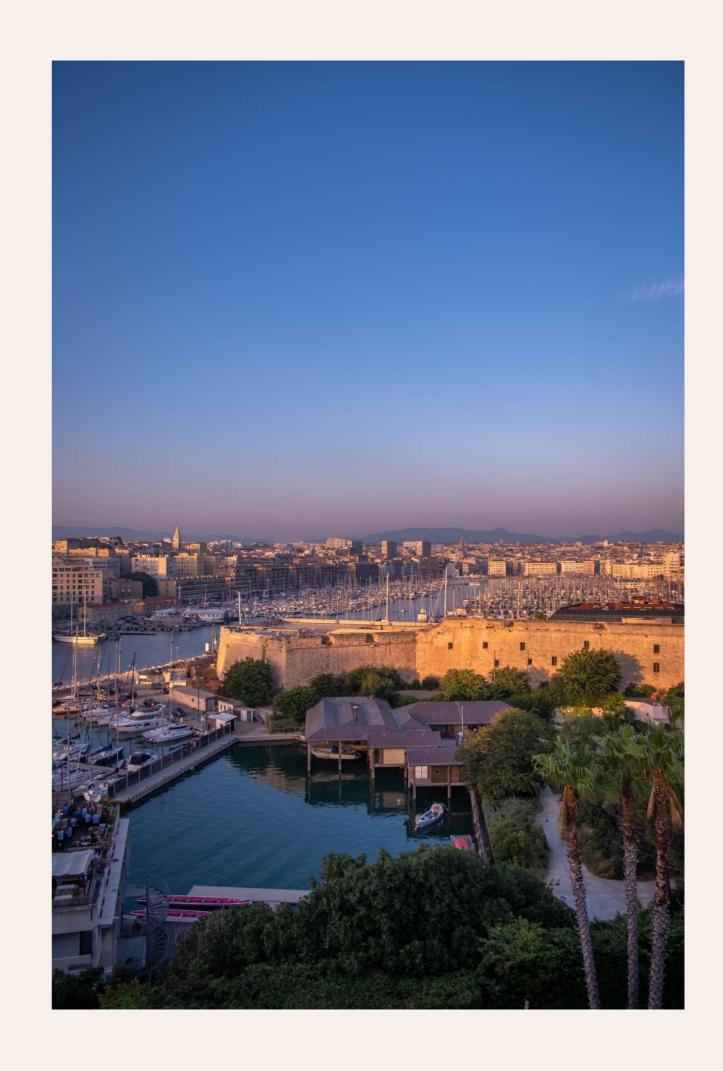
Ainsi, notre hôtel n'échappe pas à cette tradition aussi réconfortante que régressive en se parant peu à peu de lumières, de décorations et de surprises.

Le Chef Dominique Frérard, amoureux des produits prestigieux que nos terroirs ont à offrir, vous propose cette année encore de délicieux menus pour les fêtes. Les Trois Forts, Le Carré Bistromanie ou le Dantès Skylounge vous invitent donc à la fête et ce, aussi dans l'assiette!

Enfin, rien de mieux que d'offrir une expérience hors du temps à vos proches grâce à nos bons cadeaux à acheter directement en ligne ou auprès de nos équipes.

Je vous souhaite une fin d'année joyeuse et festive!

**Paul Barthe**Directeur Général
Sofitel Marseille Vieux Port





## SARTECEMBRE AU 02 JANVIER Le Dantes Skylounge

#### VERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST (40G)

Chutney de fruits secs, navettes briochées

24€

#### POITRINE DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL

Crème au citron et câpres, blinis

26€

#### COFFRET EN K DE CAVIAR KAVIARI (15G)

Fromage blanc, blinis

48€

QUATUOR DE PÂTISSERIES DE SOIRÉE «COLLECTION 2021» 15€

 $\Diamond\Diamond\Diamond$ 

### **COCKTAILS**

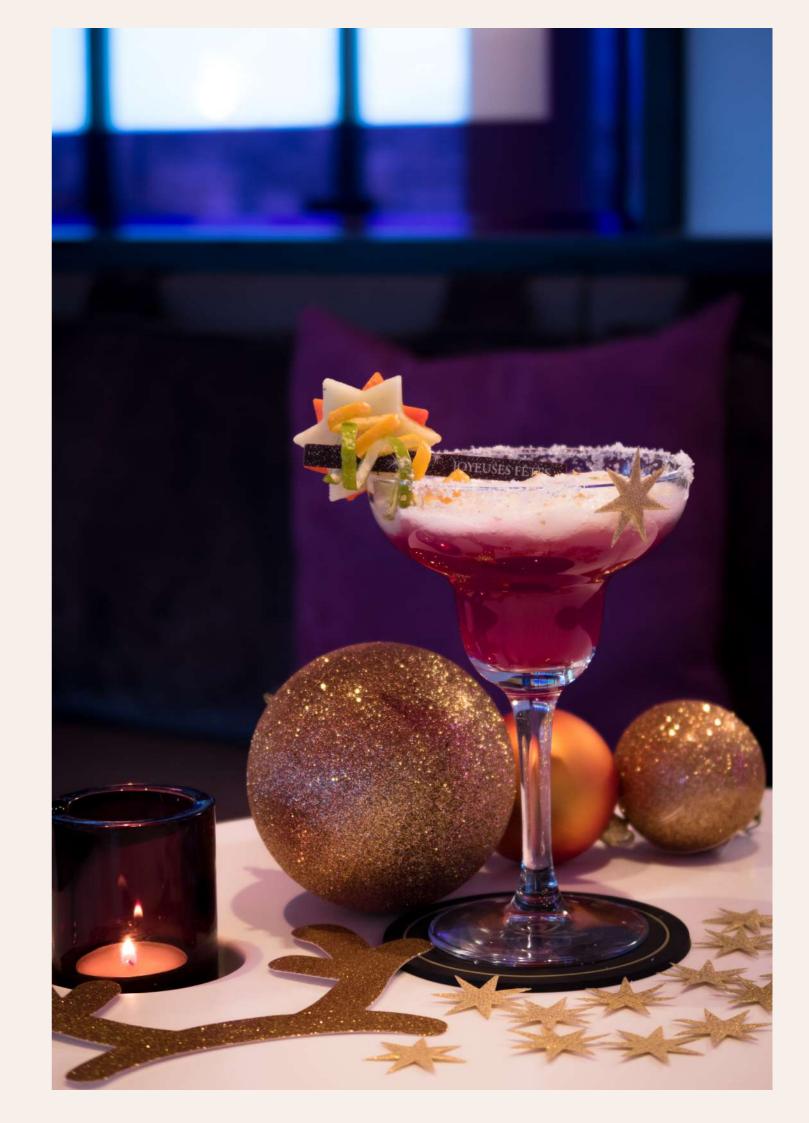
#### P'TIT BISCUIT

Pain d'épice, coulis de fraise, jus d'ananas, liqueur de citron bergamote, Champagne LE GRINCH

Téquila, jus d'ananas, liqueur Saint-Germain, sirop de sucre, curaçao

20€

20€







#### TARTARE DE LANGOUSTINES

Mangue et poutargue



#### FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Chutney de patates douces aux épices et abricots secs



#### HOMARD, MOUSSELINE DE COURGE BUTTERNUT

Caviar osciètre, choux kale, jus à la noisette



#### POULARDE DE BRESSE POCHÉE

Sauce suprême aux truffes noires Risotto croustillant au citron confit, poireaux brûlés



#### **BRILLAT-SAVARIN**

Clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses



BÛCHE DE NOËL



**MIGNARDISES** 

165€

(Hors boissons)



#### HUÎTRE DE TAMARIS ET CAVIAR OSCIÈTRE

Tartare de noix de Saint-Jacques et tarama à l'oursin



#### FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Chutney de patates douces aux épices et abricots secs



#### POULARDE DE BRESSE POCHÉE

Sauce suprême aux truffes noires Risotto croustillant au citron confit, poireaux brûlés



#### BRILLAT-SAVARIN

Clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses



BÛCHE DE NOËL



MIGNARDISES

92€

(Hors boissons)



Restaurant Les Trois Forts
04 91 15 59 56 - Mail

## BÉ31FJELENBRE Les Trois Forts

#### TARTARE DE LANGOUSTINES ROYALES

Carpaccio de caviar Kaviari, tarama à l'oursin



#### FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Salsifis frais, truffes noires, roquette



#### TRAVERS DE LOUP DE TAMARIS

Houmous, caviar osciètre Kaviari



#### QUEUE DE HOMARD

Compotée de fenouil au safran, crémeux



#### FILET DE CHEVREUIL AU FOIE GRAS ET TRUFFES NOIRES EN «ROSSINI»

Polenta aux cèpes, palet radis blue meat, jus court



#### BRILLAT-SAVARIN

Clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses



#### VISION «2022» AU CHOCOLAT INTENSE PUR GHANA

Poire/vanille crumble café, crème brûlée noix/marron

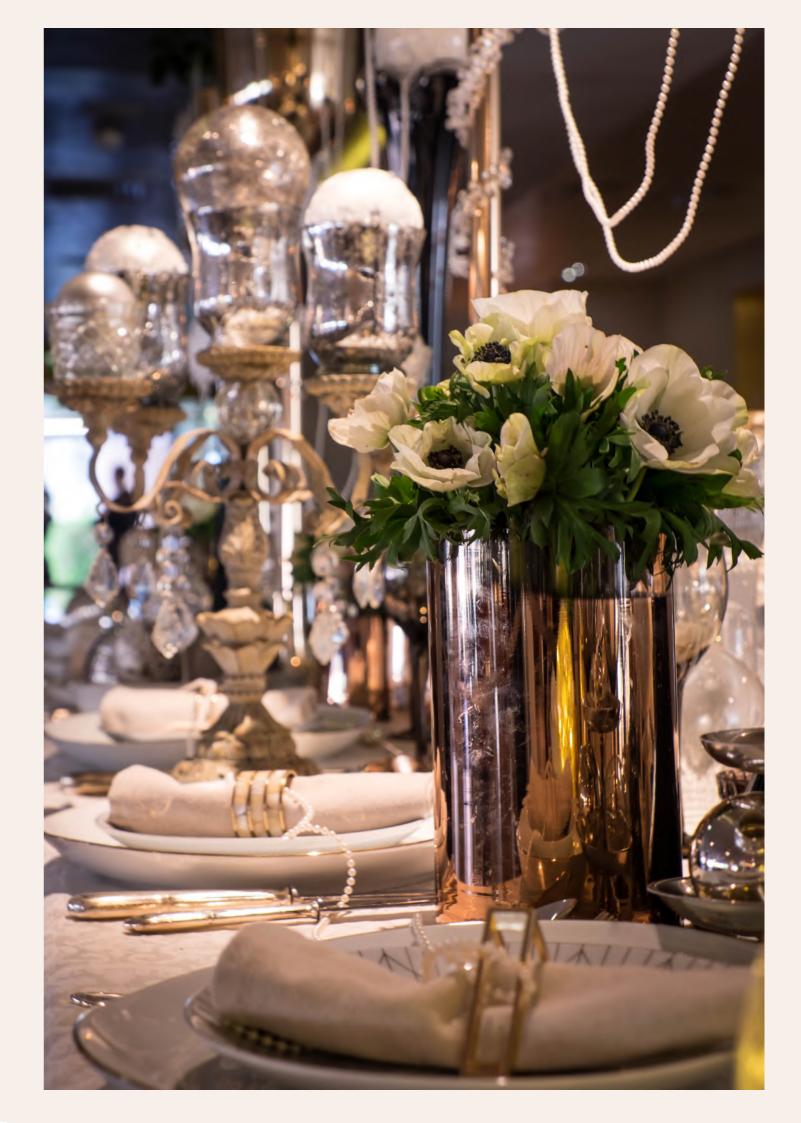


#### MIGNARDISES ET GOURMANDISES

#### 289€

Boissons comprises









#### MISE EN BOUCHE



#### HUÎTRE DE CAMARGUE

Tartare de noix de Saint-Jacques, caviar osciètre Kaviari



#### TARTE FRIANDE DE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE

Artichaut, avocat, tomates confites, baies de goji, vinaigrette passion



#### CHÂTEAU FILET DE VEAU

Foie gras de canard, mousseline de pomme Agata aux truffes, légumes tendres, jus corsé



#### CROTTIN DE CHÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES

Roquette aux zestes de citron



GOURMANDISES DE L'AN NEUF DU CARRÉ



**MIGNARDISES** 

118€

(Hors boissons)

### Pour **92€**,

venez célèbrer la nouvelle année avec un brunch dans notre restaurant **Les Trois Forts**! Un large choix de plats chauds et froids vous sera proposé ainsi qu'une sélection de fromages et de desserts, le tout accompagné d'une coupe de Champagne.

Profitez de ce moment convivial, en famille ou entre amis, afin de souhaiter la bienvenue à cette nouvelle année que nous vous souhaitons pleine de surprises!



11



Menu 3 plats : 115€ avec apéritif Champagne et feuilletés ainsi que le forfait vin.

Menu 4 plats : 130€ avec apéritif Champagne et feuilletés ainsi que le forfait vin.

Menu 4 plats & fromage : 160€ avec apéritif Champagne et feuilletés ainsi que l'accord mets et vins.

Menu unique pour la totalité des convives de la table.

#### MISE EN BOUCHE



#### CRÉMEUX DE BUTTERNUT

Œuf parfait, jambon Bellota, crumble noisette

OU

#### PÂTÉ CROÛTE DE CANARD

Foie gras, gingembre, pistache, pickles d'oignons rouges

ЭU

#### CÉVICHÉ DE CREVETTES BLEUES

Condiments, huile d'olive à la coriandre, citron confit, grenade, amandes grillées



#### TRAVERS DE MAIGRE

Artichauts confits, légumes d'hiver, crémeux de favouilles

OU

#### **NOIX DE SAINT-JACQUES**

Mousseline de topinambour à la sauge, lard de Colonata

OU

#### DOS DE LOUP

Mitonnée de fenouil, oignons, tomates séchées, jus marin



#### FILET MIGNON DE TAUREAU AU SAUTOIR

Échalote confite au poivre, gratin de pommes de terre et chou Romanesco, jus en venaison

OU

#### SAINT PIERRE CLOUTÉ AU BASILIC

Gnocchi, patate douce, olives, bouillon perlé



#### SÉLECTION DE FROMAGES DE BENOIT LEMARIÉ

Mêlée de jeunes pousses à l'huile d'olive



JIVARA / PASSION / THÉ VERT

OU

**BISCUIT AMANDES / CHOCOLAT** 

Croustillant noisette, mousse au chocolat du Ghana

OU

SAINT HONORÉ

Méli-mélo d'agrumes



MIGNARDISES





# LOURITATIONS

### FAITES PLAISIR À VOS PROCHES, AVEC UNE ESCAPADE GOURMANDE DANS L'UN DE NOS TROIS ÉTABLISSEMENTS.

La brasserie Le Carré Bistromanie propose une carte variée et gourmande pour un repas agréable entre amis ou en famille.

Au 7e étage, vos proches profiteront d'un moment unique dans notre bar Le Dantès Skylounge.

Avec une vue époustouflante du Mucem à la Bonne Mère, ils auront la possibilité de siroter les cocktails de nos barmen dans une ambiance élégante et conviviale.

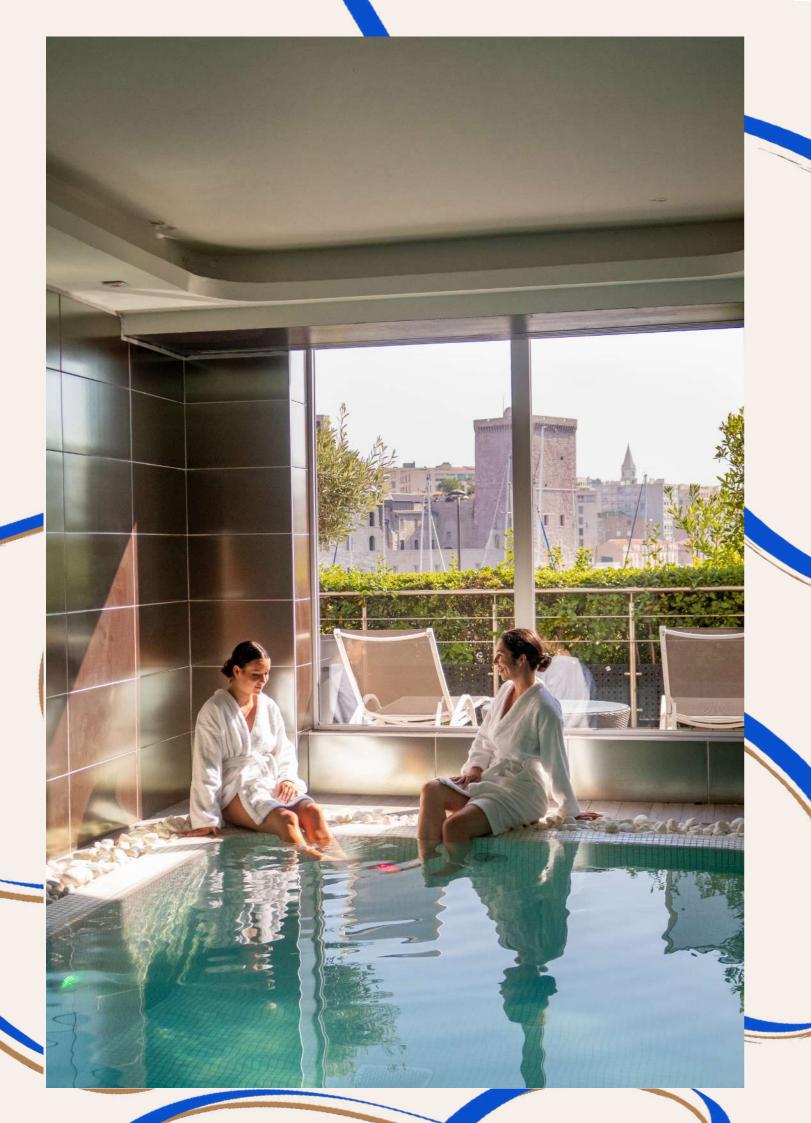
Si vos proches sont de fins gourmets, rien de tel qu'un repas dans notre restaurant **Les Trois Forts**. Les saveurs de la cuisine de notre Chef, Dominique Frérard, et la vue panoramique sur le Vieux-Port de Marseille vous permettront de vous évader le temps d'un repas.

Découvrez nos menus et offres sur notre site



Brasserie Le Carré Bistroman 04 91 15 59 60 - Mail Restaurant Les Trois Forts 04 91 15 59 56 - Mail







### DÉCOUVREZ LE SAVOIR-FAIRE DU SOFITEL SPA POUR UNE PEAU RADIEUSE, DÉTOXIFIÉE, NETTOYÉE ET REVITALISÉE.

Dans un cadre chic et relaxant, venez combattre les exigences de la vie moderne en profitant d'un soin du corps d'une heure.

Le soin Peau de satin et réhydratation by Carita sera parfait pour vous détendre et profiter d'un moment rien que pour vous.

À partir de 130€ - Pour un soin d'une heure avec une heure d'accès à notre espace Bien-Être et Sofitel Fitness.

Découvrez toute la gamme de soins sur notre <u>site</u>



Sofitel SPA 04 91 15 59 39 - <u>Mail</u>

## **SEFFRES**

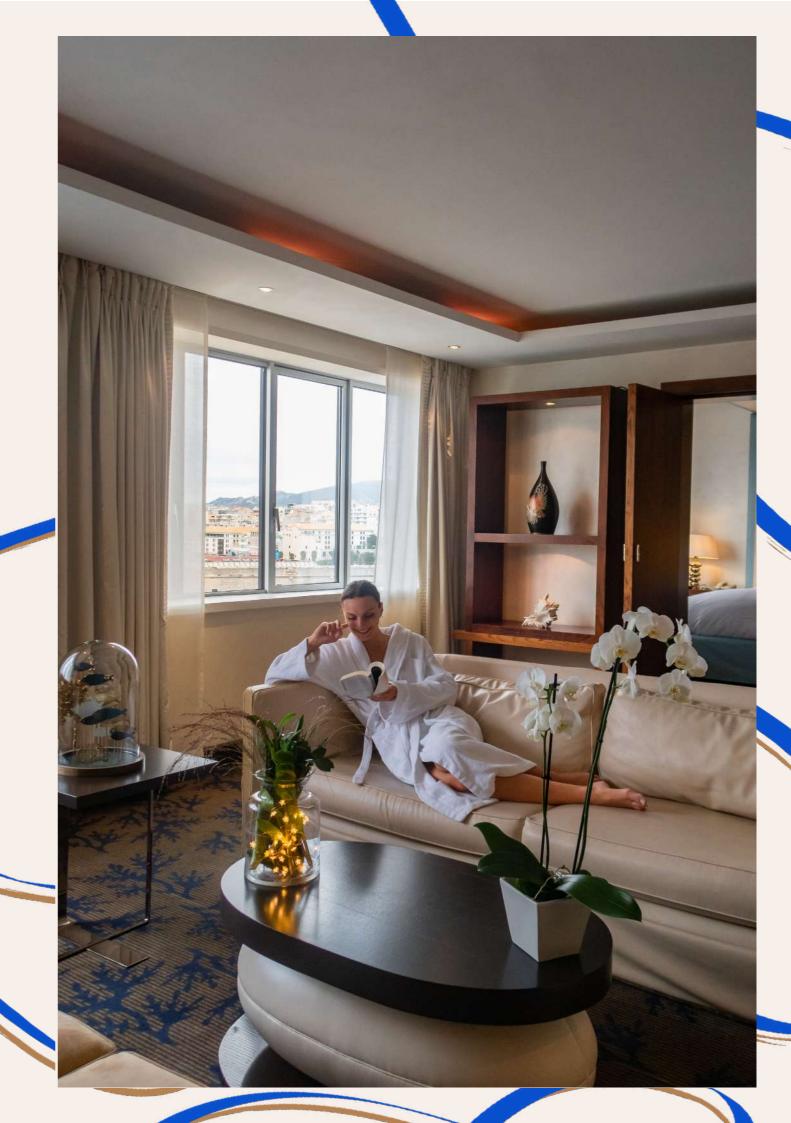
### VOUS SOUHAITEZ FAIRE PLAISIR À VOTRE MOITIÉ MAIS VOUS N'AVEZ TOUJOURS PAS TROUVÉ LE CADEAU IDÉAL ?

Découvrez toutes nos offres de séjour pour 2 personnes dans un cadre idéal sur le Vieux-Port de Marseille. Du séjour marseillais au séjour romantique, nos équipes vous garantiront un moment reposant et à la hauteur de vos attentes, dans une chambre avec vue sur la cité Phocéenne.

Découvrez toutes nos offres de séjour sur notre site



Réservation chambre 04 91 15 59 00 - Mail





Brasserie Le Carré Bistromanie 04 91 15 59 60 - Mail Restaurant Les Trois Forts 04 91 15 59 56 - Mail

Sofitel SPA 04 91 15 59 39 - Mail Salon de coiffure Marie Mouttet 04 91 15 59 85

Réservation chambre 04 91 15 59 00 - Mail Service commercial pour les groupes 04 91 15 59 05 - Mail

