

S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

*Fêtes
de
Fin d'année*



LE CARRÉ SAINT-SYLVESTRE 2023

AMUSE BOUCHE

Tataki de thon, chutney de prune au miso et coriandre fraîche
Tuna Tataki, plum chutney with miso and fresh coriander

ENTREE / STARTER

Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio,
mousseline de panais, caviar osciètre et radis red meat
Scallop Carpaccio, parsnip mousseline, oscietra caviar, & red meat radish

VIANDE / MEAT

Médaille de cerf aux épices douces,
girolles en persillade, betterave rôtie, jus en venaison truffé
Deer Medallion with sweet spices,
girolles mushrooms with garlic & parsley, roasted beetroot, truffle juice

FROMAGE / CHEESE

Brillat savarin contisé à la truffe noire, mêlée de roquette
Brillat Savarin with black truffle, rocket salad mix

DESSERT

Ghana croustillant, biscuit amandes-chocolat,
croustillant noisette et crémeux au chocolat noir, sorbet chocolat intense
Crispy Ghana chocolate, almond-chocolate biscuit,
hazelnut crisp, and creamy dark chocolate, intense chocolate sorbet

MIGNARDISES DE L'AN NEUF

130 € Hors Boisson - 130 € Excluding Beverages
Informations & Réservation : oceane.nevedacosta@sofitel.com

