

S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

*Fêtes  
de  
Fin d'année*



# LES TROIS FORTS SAINT-SYLVESTRE 2023

## AMUSE BOUCHE

Fine tartelette à la langoustine et caviar osciètre prestige  
Fine tartlet with langoustine and prestigious oscietra caviar

## ENTREE / STARTER

Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio, clémentine & radis red meat  
Scallops carpaccio with clementine and red meat radish

## POISSON / FISH

Homard bleu cuit au naturel,  
puntalette cuisinée à la courge, émulsion à la citronnelle  
Blue lobster, puntalette pasta with squash, lemongrass emulsion

## FRAICHEUR ARROSEE AU CHAMPAGNE CHAMPAGNE- SPRINKLED REFRESHMENT

## VIANDE / MEAT

Noisette de chevreuil au foie gras et truffes noires en « Rossini »,  
coqueline de pomme de terre et jus corsé  
Venison fillet with foie gras & black truffles, potato cocotte, full-bodied juice

## FROMAGE / CHEESE

Brillat-Savarin, clouté aux truffes noires et mascarpone  
Brillatavarin, studded with black truffles and mascarpone

## DESSERT

Le chocolat intense Mayan red 70 %, tuile croustillante,  
caramel au beurre salé, émulsion au lait et sorbet chocolat  
Intense Mayan red 70% chocolate, crispy tuile,  
salted butter caramel, milk emulsion, and chocolate sorbet

## MIGNARDISES

299 € - avec boissons (avec ou sans alcool) / 299 € - with drinks (with or without alcohol)  
Informations & Réservation : [andrea.ters@sofitel.com](mailto:andrea.ters@sofitel.com)

