

S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

*Fêtes
de
Fin d'année*



LES TROIS FORTS NOËL 2023

AMUSE BOUCHE

Raviole croustillante à la châtaigne,
flocons d'or et mousse légère à la truffe
Crispy chestnut ravioli, gold flakes, and truffle foam

ENTREE / STARTER

Foie gras de canard cuit au naturel,
chutney de poire au vin chaud et pain d'épices maison
Duck foie gras, pear chutney with mulled wine, & homemade gingerbread

POISSON / FISH

Travers de loup de Tamaris en écaille de céleri, coques et beurre au champagne
Tamaris sea bass with celery scales, cockles, & champagne butter

VIANDE / MEAT

Suprême de Poularde confisée à la truffe noire, marrons,
pomme rôtie, lard colonnata et céleri doré, sauce Albufera
Truffle-stuffed chicken supreme, chestnuts,
roasted apple, colonnata bacon, & golden celery, 'Albufera' sauce

FROMAGE / CHEESE

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

DESSERT

Buche de Noël, mousse au chocolat grand cru, dacquoise noisette & passion
Yule log, chocolate mousse, hazelnut dacquoise, & passion fruit.

MIGNARDISES

185 € Hors Boisson - 185 € Excluding Beverages
Informations & Réservation : andrea.ters@sofitel.com

