



RESTAURANT
LES TROIS FORTS

*Plongez dans la cuisine
Du Chef Sylvain Touati*

Les Entrées

L'HUITRE DE CAMARGUE - 26

En fine gelée de concombre, fromage frais au poivre de Timut, échalote à la vanille 🌱🌿

LA BROUSSE DU ROVE - 28

Champignons cuisinés à la grecque, petits pois et radis en salade à l'huile de laurier 🌿

L'AUBERGINE RAFRAICHIE AU CITRON - 24

Poivron marseillais, pêche plate marinée à l'ail 🌱🌿🌱

Les Poissons

📍 LES POISSONS ENTIERS - 14 les 100g

Retour de pêche du Vieux-Port, riz Orzo aux asperges 🌱🌿

LANGOUSTINES - 42

En fine raviole truffée, crémeux d'artichauts

LE PIED PAQUET D'ENCORNET - 42

Écume de soupe de poissons de roche 🌱🌿

📍 LE SAINT PIERRE AU GRILL - 47

Romaine braisée, asperges blanches, jus d'arrêtes aux zestes de citron 🌱

Le Végétal

BARBAJUAN AUX BLETTES - 25

Artichauts et pignons de pin, crémeux de mâche et concombres 🌿🌱

Les Viandes

📍 LA PINTADE FERMIERE DES ALPILLES - 44

Crème de riz, jeunes poireaux et champignons de retour de cueillette 🌱

📍 LE VEAU TIGRE CORSE - 44

Gnocchi de petits pois à l'ail des ours, jus court à l'anchois 🌿

L'AGNEAU - 46

Côte et selle rôties, artichauts poivrades cuisinés comme une barigoule 🌱🌿

Les Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS - 22

Par l'artisan fromager Lemarié, condiments de saison

Les Desserts

LE CASTEL - 19

Aux amandes, crémeux praliné noisette, biscuit meringué et citron de Sicile 🌿

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 70 % - 22

Aux éclats de navettes, glace à l'huile d'olive 🌿

LA FRAISE CLÉRY - 19

Rhubarbe acidulée, crème vanillée, chichi frégi tiède à la fleur d'oranger 🌿

L'ANANAS - 18

En carpaccio, Gin de Pollen, caramel d'oranges au safran 🌱🌿🌱

📍 Poissons et viandes issus de l'agriculture régionale



Plats végétariens



Plats sans gluten



Plats sans lactose



Plats Végan

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine de la viande : France

Nos plats peuvent être adaptés en cas d'intolérance ou de régime particulier. Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe

4 INSTANTS : 99€

MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE

Menu dégustation

Le Chef vous propose un menu en 4 instants autour de produits sélectionnés parmi le meilleur de la région.

Une promenade culinaire qui évolue chaque semaine selon le retour du marché et l'inspiration du Chef.

Mets & Vins

4 ACCORDS – 65

4 vins de nos régions (12cl)

5 ACCORDS 'PRESTIGE' – 85

Coupe de Champagne en apéritif (12cl)
et 4 vins prestigés (10cl)

Eaux et boissons chaudes comprises

Chef Sylvain Touati

Après avoir acquis une précieuse expérience dans les cuisines de grandes tables étoilées, Sylvain Touati revient dans sa région natale pour prendre les commandes du restaurant Les Trois Forts.

Pour cet « Enfant d'Endoume » comme il se plaît à le dire, *'la cuisine est un trait d'union entre les gens, une façon de vivre. Lorsque des personnes sont autour d'une table, l'instant est comme en suspens. Nous saisissons alors la personnalité de chacun, nous découvrons qui ils sont et nous savourons pleinement le présent'*.

Aux tables du Sofitel Marseille Vieux Port, le Chef Touati souhaite rassembler autour d'une cuisine Provençale alliée à un certain Art de Vivre à la Française. Il désire réunir ses convives autour de la 'Grande Provence' et offrir le meilleur des produits de la région.

Nous vous souhaitons une belle découverte.



RESTAURANT
LES TROIS FORTS

*Dive into the 'cuisine'
of Chef Sylvain Touati*

Starters

CAMARGUE OYSTERS - 26

Fine cucumber jelly, cottage cheese with Timut pepper, vanilla shallot 🌱🌾🌱

'BROUSSE' CHEESE FROM THE ROVE - 28

Mushrooms cooked Greek style, peas and radishes in salad with bay leaf oil 🌱

REFRESHED EGGPLANT WITH LEMON - 24

Peppers from Marseille, flat peach marinated with garlic 🌱🌾🌱

Fish

📍 WHOLE FISH - 14 per 100 grams

Return of fishing from the Old Port, Orzo rice with asparagus 🌾🌱

LANGOUSTINES - 42

In fine truffled ravioli, creamy artichokes

'PIED PAQUET' OF SQUID - 42

Foam of rock fish soup 🌾🌱

📍 JOHN DORY FISH ON THE GRILL - 47

Braised romaine lettuce, white asparagus, bone juice with lemon zest 🌾

Vegetal

'BARBAJUAN' WITH CHARD - 25

Artichokes and pine nuts, creamy lamb's lettuce and cucumbers 🌱🌱

Meats

📍 ALPILLES FARM GUINEA FOWL - 44

Rice cream, young leeks and mushrooms 🌾

📍 CORSICAN TIGER VEAL - 44

Pea gnocchi with wild garlic, short anchovy jus 🌱

LAMB - 46

Roast rib and saddle, artichoke cooked like a barigoule 🌾🌱

Cheese

FINE CHEESE SELECTION FROM OUR REGIONS - 22

By 'Lemarié' artisan cheese, seasonal condiments

Desserts

CASTLE - 19

With almonds, creamy hazelnut praline, meringue biscuit and Sicilian lemon 🌱

CHOCOLATE 'SOUFFLÉ' 70% - 22

With shards of Navettes, olive oil ice cream 🌱

THE 'CLÉRY' STRAWBERRY - 19

Tangy rhubarb, vanilla cream, warm 'Chichi fregi' with orange blossom 🌱

PINEAPPLE - 18

In carpaccio, Pollen gin, orange and saffron caramel 🌾🌱🌱

📍 Fish and meat from regional farms

🌱 Vegetarian dish 🌾 Gluten-free dish 🌱 Lactose-free dish 🌱 Vegan dish

Net price in euros, all taxes and service included - Meat origin: France

Our dishes can be adapted to suit special dietary requirements or intolerances. A list of allergens is available from our team.

A MOMENTS - 99

MENU FOR ALL GUESTS AT THE TABLE

Tasting menu

*O*ur Chef offers you a 4 moments menu based on products selected from the best in the region.

It's a culinary journey that changes every week depending on the market and the Chef's inspiration.

Wine Pairings

A PAIRINGS – 65

4 regional wines (12cl)

5 'PRESTIGE' PAIRINGS – 85

Glass of Champagne as an aperitif (12cl)
and 4 prestige wines (10cl)

Water and hot drinks included

Chef Sylvain Touati

*A*fter many experiences in several kitchens of the biggest star-rated restaurants, Sylvain Touati came back to his native region to take in charge the restaurant Les Trois Forts

For this "child of Endoume neighborhood", as he likes to say, "cooking is a link between people, a way of life. When people are sitting around a table, the moment is suspended. We capture the personality of each person, we discover who they are and we savour the moment'.

At the tables of the Sofitel Marseille Vieux Port, Chef Touati wants to gather people around 'Provençal' cuisine combined with a certain French 'Art de Vivre'. He wants to bring his guests together around the 'Grande Provence' and offers them the best of the regional products.

We wish you a wonderful discovery.