

S O F I T E L

MARSEILLE VIEUX PORT

MENUS
FESTIFS
2024



CANDLELIGHT

Cette année, le Sofitel Marseille Vieux Port met à l'honneur une tradition universelle, symbole de l'art de vivre à la française : le rituel de la bougie. Pour les fêtes de fin d'année, l'hôtel s'illumine et brille de mille feux afin de devenir un écrin lumineux et féérique au coeur de la Cité Phocéenne.

Le Sofitel Marseille Vieux Port devient également un véritable terrain de jeu pour notre invité surprise... Le Lutin farceur qui a choisi de poser ses valises au 36, boulevard Charles Livon afin d'animer les séjours de nos hôtes. Ce personnage emblématique des fêtes de fin d'année apportera une touche de magie et d'espièglerie à nos festivités... Il ne sera jamais trop loin et aura plaisir à faire les 400 coups chaque jour.

Pendant ce temps, le Chef Sylvain Touati orchestrera des dîners festifs et enchanteurs. Il proposera de savoureuses promenades alliant à la perfection créativité et nobles produits. À chacune de ses tables, les convives se laisseront surprendre par la variété des saveurs et la subtilité des produits.

Ce mélange subtil entre tradition et émerveillement fera du Sofitel Marseille Vieux Port l'endroit idéal pour célébrer la saison festive dans un cadre enchanteur, gourmand et surprenant.





Menu De Noël

Les Trois Forts



A muse-bouche



Huître de Camargue servie tiède,
caviar Oscietre, crémeux au citron,
échalote à la vanille

–

F
oie gras de canard poché au vin de Noël, poire confite

–

N
oix de Saint Jacques en fine raviole,
cresson et truffe noire

–

P
oularde de chalosse,
suprême poché sauce Albufera,
cuisse en caillette aux champignons, gnocchi à la courge

–

F
romages affinés de la Maison Lemarié

–

B
ûche de Noël aux marrons et Mandarine Impériale

–

M ignardises



Menu De Réveillon

Les Trois Forts



A muse-bouche

Noix de Saint-Jacques marinées crues,
jus de mandarine, glace à l'oursin

-

Foie gras de canard poêlé,

navets confits au miel de châtaigniers,
consommé de champignons



-

Raviole de homard, bisque à l'estragon

-

Canette de chalosse en pâté chaud truffé

-

Dos de biche doré au sautoir,

feuille à feuille de céleri et topinambour, sauce Grand Veneur

-

Brie de Meaux à la truffe noire

-

Raviole de mangue et fruit de la passion,

émulsion d'une caïpirinha



-

Intense chocolat 70%, châtaignes et Mandarine Impériale



Menu De Réveillon

Le Carré



Langoustines juste saisies,
millefeuille de céleri, gel citron, bisque

-

Dos de loup rôti,
risotto vénéré, émulsion citron vert, caviar Oscietre

-

Château filet de bœuf comme un Rossini,
raviole de topinambour et noisettes

-

Fromages affinés de la Maison Lemarié

-

Ghana, biscuit amande chocolat,
croustillant noisette, crémeux chocolat noir



S O F I T E L

MARSEILLE VIEUX PORT

Restaurant Les Trois Forts

Tel.: 04 91 15 59 56

Mail.: lestroisforts@sofitel.com

Brasserie Le Carré

Tel.: 04 91 15 59 60

Mail.: lecarre@sofitel.com

