



RESTAURANT
LES TROIS FORTS

*Plongez dans la cuisine
Du Chef Sylvain Touati*

*A*près 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.

Chef Sylvain Touati

Les Entrées

LE FOIE DE CANARD POÊLÉ - 26

Bouillon de canard au gingembre, navet confit au miel de châtaigner  

LES LÉGUMES ET FRUITS D'HIVER CUISINÉS À LA TRUFFE - 25

Œuf de caille poché, vinaigrette aux orties  

L'HUITRE DE CAMARGUE - 25

Pochée dans son eau, crème de cresson au raifort, fromage frais, échalotes à la vanille 

Les Poissons

LES POISSONS ENTIERS - 14 les 100g

Retour de pêche du Vieux-Port, riz Orzo

LES SAINT-JACQUES - 47

Mousseline de panais, clémentines, salicorne et tagète 

LE SAINT-PIERRE - 46

Crème d'olives cassées, citron confit et farfalle à l'encre de seiche

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE - 46

Suc d'une soupe de poisson, fenouil et agrumes 

Le Végétal

LA TOURTE DE LÉGUMES D'HIVER - 28

Céleri et poire confits à la truffe noire, jus corsé à la betterave 

Les Viandes

LA POULARDE FERMIÈRE - 44

Suprême poché sauce Albuféra, la cuisse en caillette aux champignons, coing et topinambour 

LA CÔTE DE VEAU FERMIÈRE - 48

Tarte d'hiver aux champignons et lard paysan

L'AGNEAU - 49

Côte rôtie au serpolet, l'épaule confite, pommes de terre fondantes, tombée d'épinard et Banon 

Les Fromages

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS - 22

Par l'artisan fromager Lemarié, condiments de saison

Les Desserts

LE SOUFFLÉ À LA NOISETTE - 20

Sorbet à la poire  


LA TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT - 17

Voile à la châtaigne, sorbet de pommes au cidre 

LE MILLEFEUILLE AUX MARRONS - 17

Clémentines Corses, jus acidulé à l'huile d'olive 

LES AGRUMES DE BERRE L'ÉTANG - 17

Comme un vacherin  

 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 – Poularde, Veau et Agneau : nés et abattus en 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 et 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



RESTAURANT
LES TROIS FORTS

Dive into the 'cuisine' of 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.

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.

Chef Sylvain Touati

Starters

PAN-FRIED DUCK LIVER - 26

Duck broth with ginger, turnip confit with chestnut honey  

WINTER VEGETABLES AND FRUITS COOKED WITH BLACK TRUFFLE - 25

Poached quail egg with nettle vinaigrette  

CAMARGUE OYSTERS - 25

Poached in sea water, watercress cream with horseradish, cream cheese, vanilla shallots 

Fish

WHOLE FISH - 14 per 100 grams

Return of fishing from the Old Port with Orzo rice

SCALLOPS - 47

Parsnip mousseline, clementines, samphire and tagete herb 

JOHN DORY'S FISH - 46

Cream of broken olives, confit lemon and farfalle with cuttlefish ink

MEDITERRANEAN RED MULLET - 46

Juice from a fish soup, fennel and citrus fruit 


Vegetal

WINTER VEGETABLE PIE - 28

Candied celery and pear with black truffle, full-bodied beetroot juice 

Meats

FREE RANGE POULARD - 44

Poached supreme with Albufera sauce, "caillette" of thigh with mushrooms, quince and Jerusalem artichokes 

FARMHOUSE VEAL CHOP - 48

Winter tart with mushrooms and local bacon

LAMB - 49

Chop roasted with wild thyme, shoulder confit, melting potatoes, spinach and Banon cheese 

Cheese

FINE CHEESE SELECTION FROM OUR REGIONS - 22

By 'Lemarié' artisan cheese, seasonal condiments

Desserts

HALZENUT SOUFFLÉ - 20

Pear sorbet  

CHESTNUT MILLEFEUILLE - 17


Corsican clementines, tangy olive oil juice 

CHOCOLATE SOUFFLÉ TART - 17

Chestnut veil, apple and cider sorbet 

CITRUS FRUITS FROM BERRE L'ETANG - 17

Like a "vacherin"  

 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 – Poulard, Veal and Lamb : born and killed in 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