



ART
DE
NOËL
2022

SOFITEL
HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

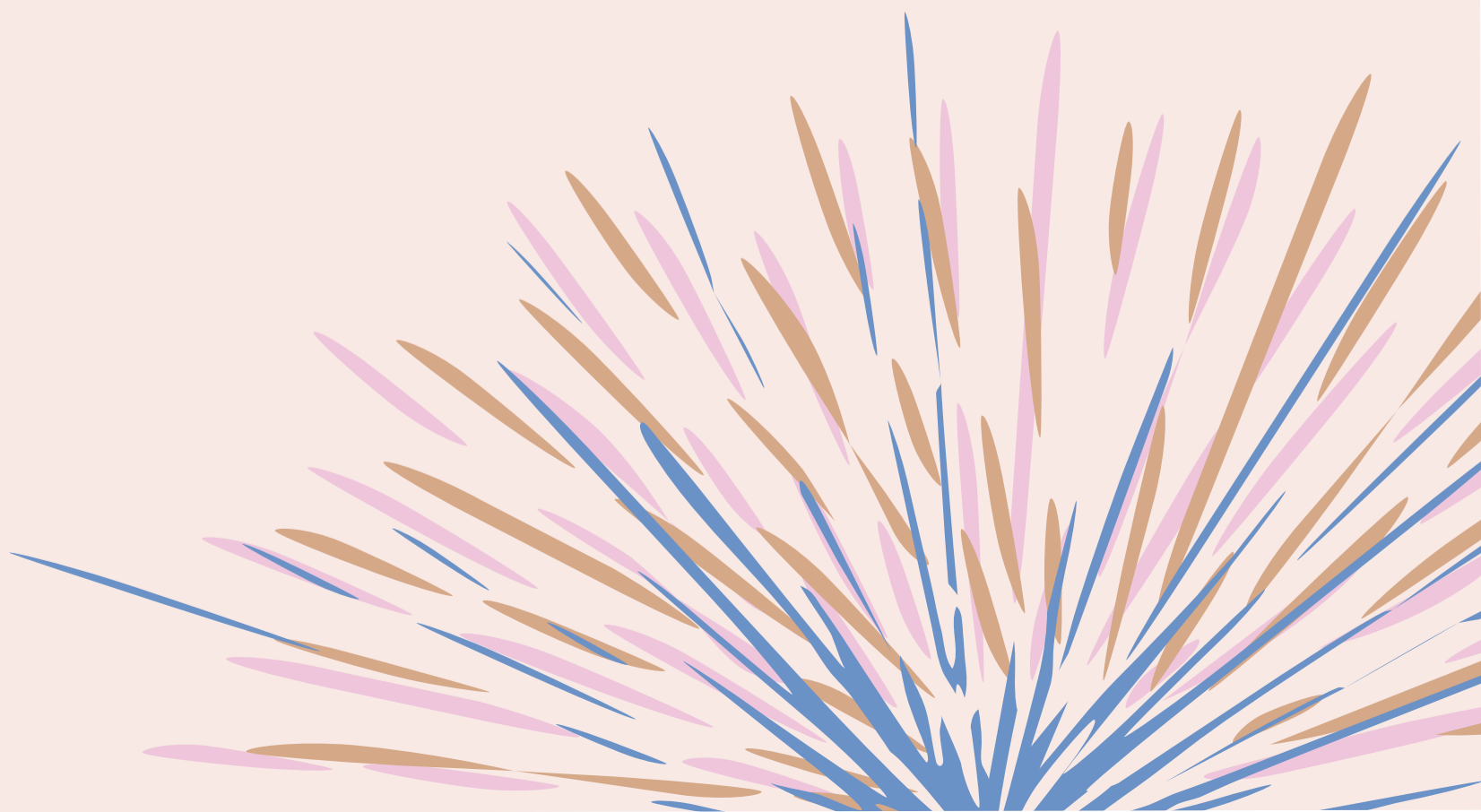


Des fêtes scintillantes !

*“Les fêtes de fin d’année sont toujours les plus attendues
et c’est un plaisir pour chacun de nous de vous recevoir
au Sofitel Marseille Vieux Port pour partager
la féerie de Noël.*

*Notre Chef Dominique Frérard a toujours à cœur de vous faire vivre
un moment magique, il vous suffira de profiter”*

Vincent Gaymard,
Directeur Général du Sofitel Marseille Vieux Port

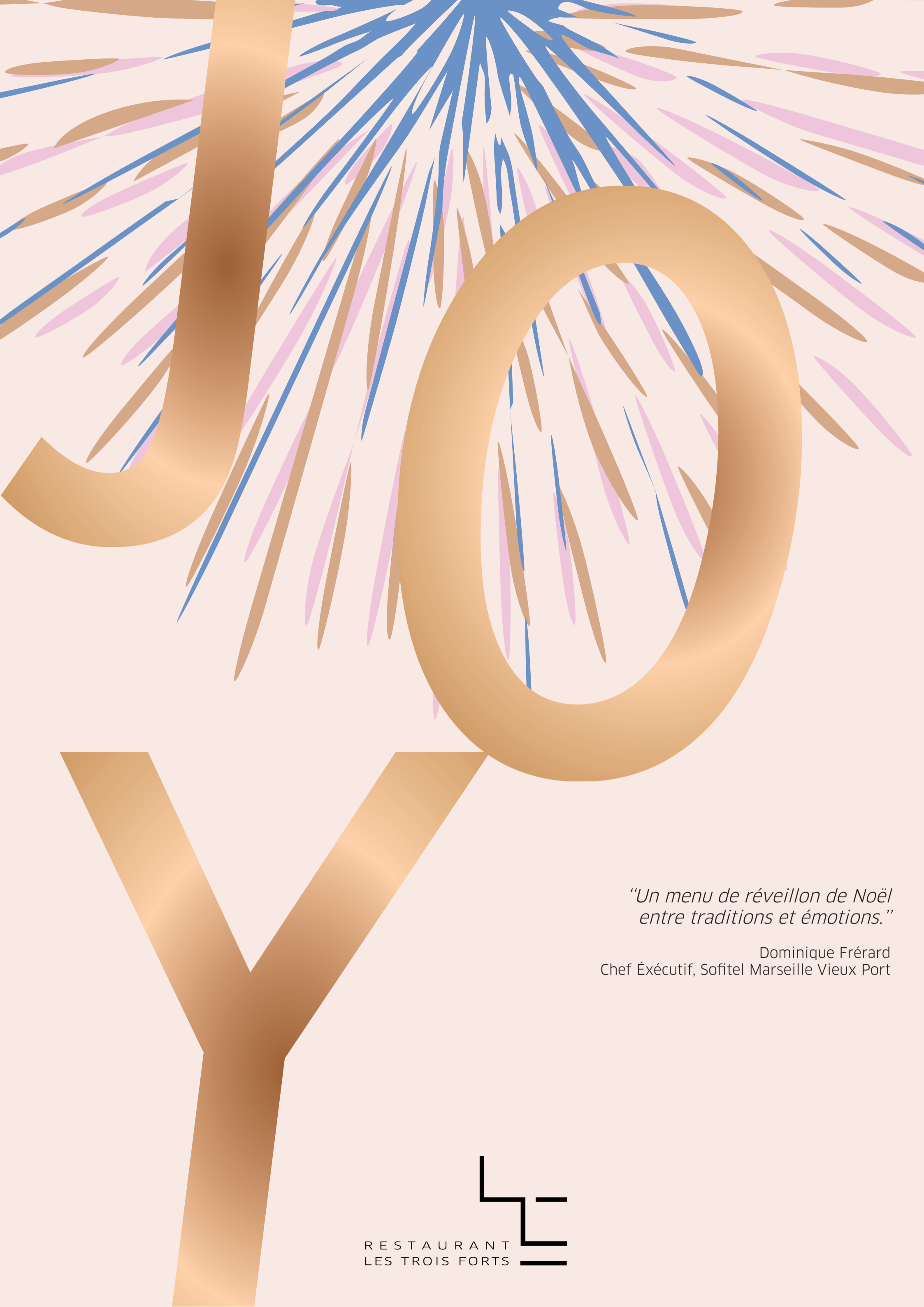




S O F I T E L

H O T E L S & R E S O R T S

M A R S E I L L E V I E U X P O R T



*“Un menu de réveillon de Noël
entre traditions et émotions.”*

Dominique Frérard
Chef Exécutif, Sofitel Marseille Vieux Port



S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

MENU DU RÉVEILLON

24 DÉCEMBRE 2022 - DINER

Les Trois Forts

MISE EN BOUCHE

Cromesquis de chair de tourteau au safran, mayonnaise chili

* * *

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Chutney de poire au poivre de Timut, mousseline de courge butternut

* * *

HOMARD

Mousseline de pomme de terre Agata aux truffes noires, Sôcisse de Marseille

* * *

FRAÎCHEUR ARROSÉE AU CHAMPAGNE

* * *

POULARDE DE BRESSE FARCIE ET POCHÉE

Sauce suprême aux truffes noires, risotto croustillant au citron confit, artichauts et topinambours, chou romanesco

* * *

BRILLAT-SAVARIN

Clouté aux truffes noires et mascarpone, jeunes pousses

* * *

BÛCHE CHOCOLAT & VANILLE D'ARMAND, NOTRE PÂTISSIER

Insert poire & citron Combava, biscuit joconde, coulis exotique

* * *

MIGNARDISES

SUR UNE CRÉATION DE
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

175€ - HORS BOISSONS
RESTAURANT LES TROIS FORTS
04 91 15 59 56 - LESTROISFORTS@SOFITEL.COM

CHRISTMAS EVE MENU

DECEMBER 24TH, 2022 - DINNER

Les Trois Forts

APPETIZER

Crabmeat Croustilles with saffron and chili mayonnaise

* * *

DUCK FOIE GRAS

Pear chutney with Timut pepper, butternut squash mousseline

* * *

LOBSTER

Mousseline of Agatha potatoes with black truffles, sausage from Marseille

* * *

CHAMPAGNE-SPRINKLED REFRESHMENT

* * *

STUFFED AND POACHED POULARD FROM BRESSE

Supreme sauce with black truffles, crispy risotto with candied lemon artichokes & Jerusalem artichokes, romanesco cabbage

* * *

BRILLAT-SAVARIN CHEESE

Studded with black truffle and mascarpone, baby greens

* * *

VANILLA & CHOCOLATE YULE LOG FROM ARMAND, OUR PASTRY CHEF

Pear & Combava lemon insert, 'joconde biscuit', exotic coulis

* * *

MIGNARDISES

CREATION BY
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

175€ - WITHOUT DRINKS
RESTAURANT LES TROIS FORTS
04 91 15 59 56 - LESTROISFORTS@SOFITEL.COM



*“Profitez du réveillon de la
Saint-Sylvestre au Carré Bistromanie.”*

Dominique Frérard
Chef exécutif, Sofitel Marseille Vieux Port





S O F I T E L

H O T E L S & R E S O R T S

M A R S E I L L E V I E U X P O R T

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2022, AU DINER

Le Carré Bistromanie

MISE EN BOUCHE

Tartare de noix de Saint-Jacques, saumon mariné 'gravlax', caviar osciètre 'Kaviari'

* * *

WRAP DE CHAIR DE TOURTEAU

Mangue, avocat, tomates confites, coriandre, noix de cajou,
vinaigrette aux fruits de la passion

* * *

CHÂTEAU FILET DE VEAU

Langoustines, gnocchis, chou vert farci aux champignons, crémeux de carcasses

* * *

CHÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES

Roquette aux zestes de citrons

* * *

GOURMANDISES DE L'AN NEUF DU CARRÉ

* * *

MIGNARDISES

SUR UNE CRÉATION DE
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

118€ - HORS BOISSONS
BRASSERIE LE CARRÉ BISTROMANIE
04 91 15 59 60 - LECARRE@SOFITEL.COM

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DÉCEMBRE 2022, AU DINER

Le Carré Bistromanie

APPETIZER

Scallop tartar, gravlax marinated salmon, 'Kaviari' osetra caviar

* * *

CRABMEAT WRAP

Mango, avocado, candied tomatoes, coriander,
cashew nuts, passion fruit vinaigrette

* * *

VEAL FILLET

Scampi, gnocchi, green cabbage stuffed with mushrooms, carcass cream

* * *

GOAT'S CHEESE STUDED WITH TRUFFLES

Arugula with lemon zest

* * *

NEW YEAR'S DESSERTS FROM LE CARRÉ

* * *

MIGNARDISES

CREATION BY
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

118€ - WHITOUT DRINKS
BRASSERIE LE CARRÉ BISTROMANIE
04 91 15 59 60 - LECARRE@SOFITEL.COM



“Terminez l’année en beauté.”

Dominique Frérard
Chef exécutif, Sofitel Marseille Vieux Port



S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2022, AU DINER

Les Trois Forts

MISE EN BOUCHE

Tartare de langoustines royales, carpaccio de caviar 'Kaviari', tarama à l'oursin

* * *

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD À L'ARTICHAUT ET AUX TRUFFES NOIRES

Chutney d'ananas, roquette

* * *

TRAVERS DE LOUP DE TAMARIS

Compotée de fenouil au safran, condiment d'ail noir, émulsion au lait d'amande

* * *

SAUTÉ DE HOMARD AUX ÉPICES DOUCES

Mousseline de courge butternut, cèpes, sauce courte à l'huile de noisette

* * *

FRAÎCHEUR ARROSÉE DE CHAMPAGNE

* * *

FILET MIGNON DE CHEVREUIL

Pomme bouchon au lard, chou vert farci, mousse aux marrons,
jus lié au foie gras, truffes noires

* * *

BRILLÂT-SAVARIN CLOUTÉ AUX TRUFFES NOIRES ET MASCARPONE

Jeunes pousses

* * *

'VISION '2023' - MONT-BLANC AUX MARRONS ET AU CHOCOLAT 'JIVARA'

Sablé clémentine, glace aux marrons

* * *

MIGNARDISES & GOURMANDISES

SUR UNE CRÉATION DE
DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

299€ - BOISSONS COMPRISES

RESTAURANT LES TROIS FORTS

04 91 15 59 56 - LESTROISFORTS@SOFITEL.COM

NEW YEAR'S EVE MENU

31 DÉCEMBRE 2022, AU DINER

Les Trois Forts

APPETIZER

Tartar of royal langoustines, carpaccio of 'Kaviari' caviar, tarama of sea urchin

* * *

DUCK FOIE GRAS WITH ARTICHOKE AND BLACK TRUFFLES

Pineapple chutney, arugula

* * *

SEABASS FROM TAMARIS

Fennel compote with saffron, black garlic condiment, almond milk emulsion

* * *

STIR-FRIED LOBSTER WITH SWEET SPICES

Butternut squash mousseline, ceps mushrooms, hazelnut oil sauce

* * *

CHAMPAGNE-SPRINKLED REFRESHMENT

* * *

FILET MIGNON OF VENISON

'Pomme bouchon' with bacon, stuffed green cabbage, chestnut mousse, duck foie gras juice, black truffles

* * *

'BRILLÂT-SAVARIN' CHEESE STUDDERED WITH BLACK TRUFFLES & MASCARPONE

Baby leaves

* * *

'MONT-BLANC' CAKE WITH CHESTNUT AND "JIVARA" CHOCOLATE

Clementine shortbread, chestnut ice cream

* * *

MIGNARDISES

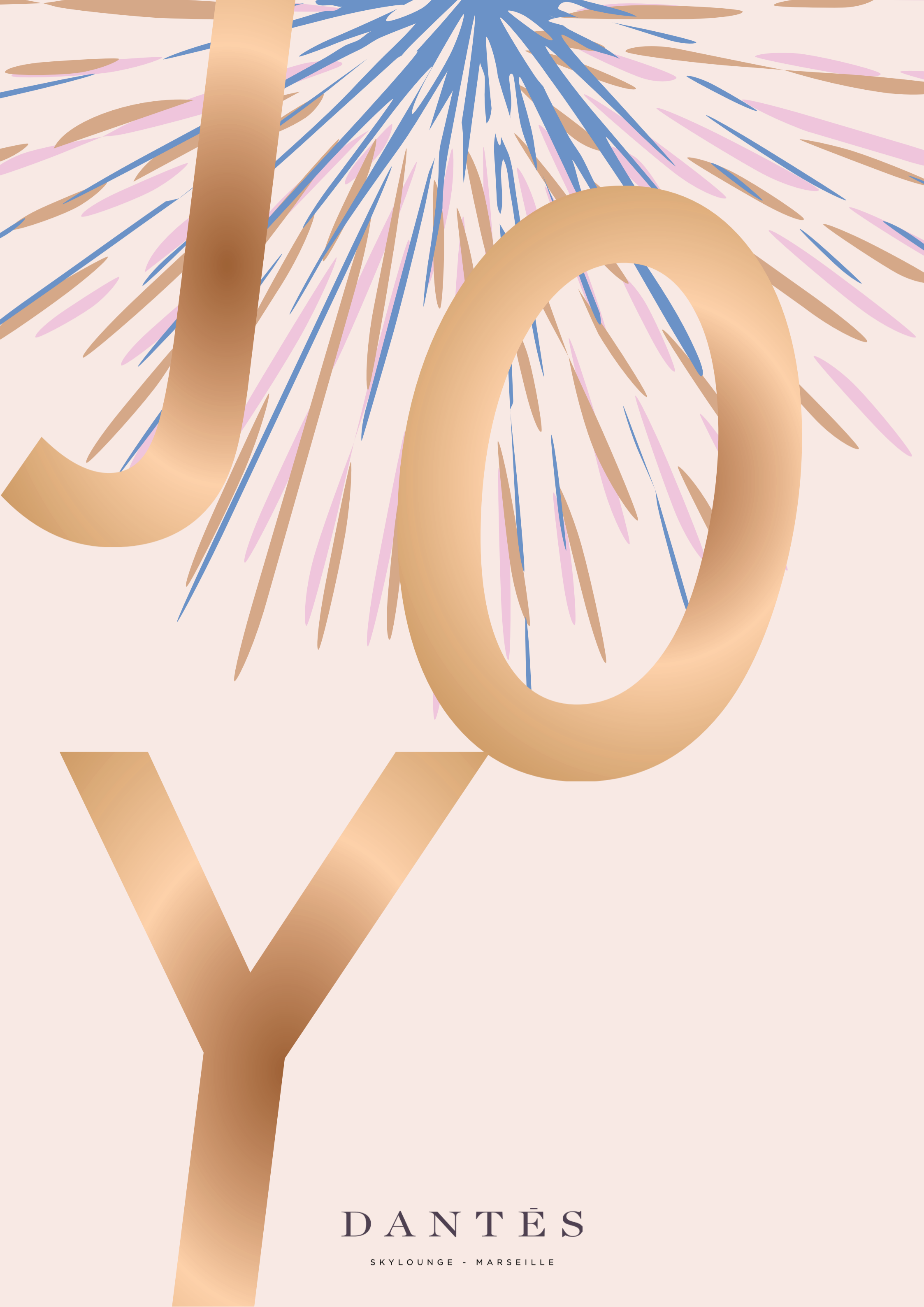
CREATION BY

DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

299€ - WITH DRINKS

RESTAURANT LES TROIS FORTS

04 91 15 59 56 - LESTROISFORTS@SOFITEL.COM



JOUY

Y

DANTÈS

SKYLOUNGE - MARSEILLE



S O F I T E L

HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT

SUGGESTIONS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Le Dantès Skylounge

POITRINE DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL - 26€
Crème au citron & câpres, blinis

* * *

COFFRET EN K DE KAVIARI (15G) - 48€
Fromage blanc, blinis

* * *

VERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST (40G) - 24€
Chutney de fruits secs, navettes briochées

* * *

QUATUOR DE PÂTISSERIES DE SOIRÉE - 15€

* * *

COUPE DE CHAMPAGNE - 15CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 22€

* * *

DEMI-BOUTEILLES - 37,5CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 65€

* * *

ULTRA-BRUT - 75CL
Laurent-Perrier - 120€

* * *

BRUT - 75CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 115€

HOLIDAY SUGGESTIONS

Le Dantès Skylounge

IMPERIAL SMOKED SALMON BREAST - 26€
Lemon and caper cream, blinis

* * *

KAVIARI CAVIAR BOX (15G) - 48€
Cottage cheese, blinis

* * *

SOUTHWESTERN DUCK FOIE GRAS VERRINE (40G) - 24€
Dried fruit chutney, brioche

* * *

ASSORTMENT OF EVENING PASTRIES - 15€

* * *

GLASS OF CHAMPAGNE - 15CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 22€

* * *

HALF-BOTTLES - 37,5CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 65€

* * *

ULTRA-BRUT - 75CL
Laurent-Perrier - 120€

* * *

BRUT - 75CL
Laurent-Perrier Brut La Cuvée - 115€



SOFITEL
SPA

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Sofitel Spa

MASSAGE AUX PAILLETES D'OR - 1H

Accès au spa inclus
Coupe de champagne
160€

* * *

MASSAGE GOURMAND AU CHOCOLAT 1 ADULTE, 1 ENFANT - 45MIN

Accès au spa inclus
Cadeau enfant (de 6 à 12 ans)
180€

HOLIDAY OFFERS

Sofitel Spa

GOLD GLITTER MASSAGE - 1H

Access to the spa included
Champagne glass
160€

* * *

GOURMAND CHOCOLATE MASSAGE 1 ADULT, 1 CHILD - 45MIN

Access to the spa included
Gift for child (from 6 to 12 years old)
180€

SOFITEL SPA

04 91 15 59 39 - SOFITEL-SPA.MARSEILLE@SOFITEL.COM

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*Faire plaisir à ceux qu'on aime...
Découvrez nos coffrets*

SÉJOUR ROMANTIQUE

Imaginez... Un séjour au coeur de la cité phocéenne : le bonheur !
Surtout quand le romantisme est de mise dès que vous franchissez le pas de votre chambre avec vue...

400€ /POUR DEUX

* * *

LES TROIS-FORTS - CINQ INSTANTS

Une cuisine raffinée, inspirée et méditerranéenne à découvrir
au fil d'un dîner en quatre plats savoureux, accompagné de sa sélection de fromages.
Imaginé par le Chef Dominique Frérard

119€ /PERSONNE

* * *

Découvrez l'ensemble de nos coffrets cadeaux [ici](#).

HOLIDAY OFFERS

*Pleasing the ones we love...
Discover our gift boxes*

ROMANTIC STAY

Imagine... A romantic stay in the Phocaeen city : pure happiness!
Especially when romance is just behind the door of your room
with a view...

400€ /FOR TWO

* * *

LES TROIS FORTS - FIVE STEPS

An Mediterranean inspiration to discover our gastronomic restaurant
with a four-course dinner, accompanied by a selection of cheeses.

Imagined by Chef Dominique Frérard

119€ /PER PERSON

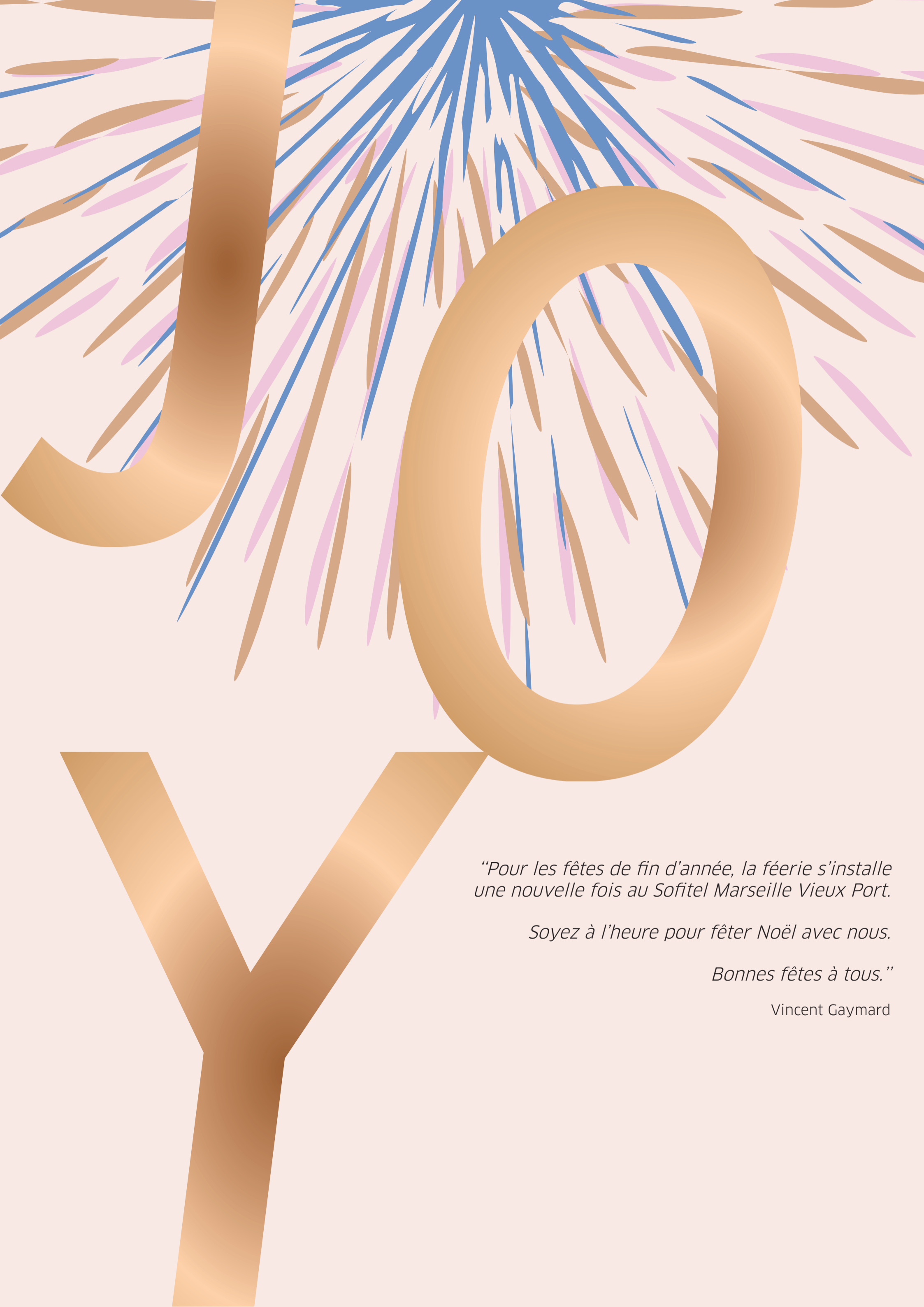
* * *

Discover all our gift boxes [here](#).



S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

MARSEILLE VIEUX PORT



*“Pour les fêtes de fin d'année, la féerie s'installe
une nouvelle fois au Sofitel Marseille Vieux Port.*

Soyez à l'heure pour fêter Noël avec nous.

Bonnes fêtes à tous.”

Vincent Gaymard