

ENTRÉES

23€

COCHON DU VENTOUX PIEDS ET TESTON, POMMES/COINGS CARAMÉLISÉS, BOUDIN NOIR, TUILE DE PAIN D'ÉPICES, JEUNES POUSES
FOIE GRAS DE CANARD CUIT PAR NOS SOINS, PICKLES DE LEGUMES, CHUTNEY DE FENOUIL AU MIEL
TAUREAU ET HUITRES DE CAMARGUE EN TARTARE, MOUSSELINE DE COURGE BUTTER NUT, CROUSTILLE DE PAIN CHARBON
CHAIR ET PINCE DE TOURTEAU, SABLÉ AU PARMESAN, AVOCAT, POMELOS ET ROQUETTE

POISSONS CRUSTACÉS

38€

NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES, TOPINAMBOURS, POIRE, POUSES D'ÉPINARDS, EMULSION AU YUZU
HOMARD À LA PLANCHA, RISOTTO CROUSTILLANT À L'ENCRE ET CITRON CONFIT, CHUTNEY DE POIVRONS, JUS DE CARCASSE
TURBOT CUIT MEUNIÈRE, FREGOLA SARDA EN MINISTRONE DE LEGUMES, BOUILLON À LA CORIANDRE

VIANDES

35€

FILET DE BOEUF POÉLÉ, MOUSSELINE DE RUTABAGA À LA RICOTTA/MASCARPONE À L'HUILE DE TRUFFES, ECHALOTES CONFITES AU POIVRE
FILET MIGNON DE VEAU, CROMESQUIS DE TÊTE AUX HERBES, RISOTTO CROUSTILLANT, ARTICHAUT, EMULSION AU LARD
POITRINES DE COLVERT EN CROUTE DE PISTACHE, POIREAUX BRULÉS, BETTERAVE, ORANGE, JUS COURT
ROTI DE NOISETTE D'AGNEAU, TIAN DE LÉGUMES AU THYM, POMME BOUCHON

*plat
signature*

39€

PIGEON DE BRESSE, POITRINES EN PASTILLA À L'AUBERGINE,
CHUTNEY DE FIGUES SECHES AUX ÉPICES, SEMOULE DE BLÉ DUR À LA MENTHE ET ABRICOTS SECS

D. Fréard

Ô JARDIN

18€

RAVIOLE OUVERTE DE LÉGUMES TENDRES MIJOTÉS DANS LEUR JUS

DE-LIGHT



L'OFFRE DE-LIGHT BY SOFITEL EST UN PROGRAMME MINCEUR, AXÉ SUR LE BIEN-ÊTRE PROPOSANT UN CHOIX
DE METS CRÉATIFS, UNE CUISINE LÉGÈRE, LIMITÉE EN MATIÈRES GRASSES ET PRODUITS SUCRÉS.

FRAÎCHEUR DE LÉGUMES AUX HERBES ET DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINÉES, VINAIGRETTE AU AGRUMES (ENTRÉE) - 155 kcal - 23€

DAURADE ROYALE, BOULGOUR AUX LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE VIERGE AU CITRON CONFIT ET AUX CAPRES (PLAT) - 320 kcal - 29€

FILET DE POULET MARINÉ AU GINGEMBRE, BILLES DE LÉGUMES, JUS AUX AGRUMES (PLAT) - 320 kcal - 27€

CARPACCIO D'ANANAS VICTORIA À LA CITRONNELLE, SORBET CACTUS/CITRON VERT (DESSERT) - 190 kcal - 15€

FROMAGES

16€

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS DE FRANCE, MÊLÉE DE JEUNES POUSES À L'HUILE D'OLIVE

DESSERTS

15€

POIRE POCHÉE, STREUSEL À LA CANNELLE, CHIPS DE CAMEL, GLACE AU POIVRE DE SICHUAN

PARFAIT GLACÉ AU CITRON, POMELOS, MERINGUE CRAQUANTE

PARIS-MARSEILLE «REVISITÉ» COLLECTION 2017, QUENELLE CALISSON

TARTE AU CHOCOLAT 'MOKAYA', CRÈME GLACÉE AU REGLISSE

ESCALE BUSINESS

50€

DÉCOUVREZ LES PRODUITS DE SAISON MIS À L'HONNEUR PAR NOTRE CHEF SELON LE RETOUR DU MARCHÉ.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
½ EAU MINÉRALE (50 CL)
CAFÉ

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

ESCALE TROIS FORTS

75€

NEM CROUSTILLANT DE QUEUE DE BŒUF, MOUSSELINE DE CÉLERI, POUTARGUE
OU

CRÉMEUX DE LENTILLES VERTES, NOIX DE SAINT JACQUES, CRUMBLE NOISETTE, STATES DE BELOTTA

•

POULPE MIJOTÉ, RISOTTO CRÉMEUX 'FRAGOLA SARDA' A LA COURGE BUTTER NUT
OU

POITRINE ÉPAISSE DE COCHON DU VENTOUX CONFITE, SALSIFIS CARAMÉLISÉ POMMES RÔTIÉS, JUS COURT

•

FROMAGE DE CHÈVRE CENDRÉ DE LA FERME DE MARSEILLE, JEUNES POUSSÉS AUX PIGNONS

•

DOUCEUR À CHOISIR

•

MIGNARDISES

MENU SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

ESCALE DANTÈS

95€

HUÎTRES DE CAMARGUE, CROQUANT DE CÉLERI, CAVIAR KAVIARI

•

NOIX DE SAINT JACQUES, COMPOTÉE DE FENOUIL, SÔCISSE DU PANIER

•

SAUTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD, ENDIVES CARAMÉLISÉES A L'ORANGE ET POIVRE DE SICHOUAN

•

FROMAGE DE CHÈVRE CENDRÉ DE LA FERME DE MARIE, GRANNY SMITH

•

GIBOULÉE DE RAISINS, ARLETTE AU THYM

•

PAVLOVA AU PRALINÉ, MARRON GLACÉ, SORBET MASCARPONE

•

MIGNARDISES

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE LA TABLE

DF

Sur une création de
Dominique Frérard
Maître Cuisinier de France

NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE, ECOSSE ET HOLLANDE.

VIANDES ET POISSONS PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS SANS MATIÈRES GRASSES.

PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE INCLUS

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL