



1860

LE PALAIS

Inauguré le 10 septembre 1860 par **Napoléon III**,
le Palais de la Bourse est un **monument Marseillais**.

Il accueille la Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille Provence
qui est la plus ancienne au monde.

C'est dans ce lieu chargé d'histoire que
le restaurant 1860 Le Palais a ouvert ses portes.

Autour d'une **cuisine raffinée** élaborée par notre maître cuisinier,
vous dégusterez un menu de saison
agrémenté d'un apéritif et de vins soigneusement sélectionnés.





Cocktail 1860 Le Palais 55€

CRÉATIONS SALÉES (10 pièces)

Blinis gambas
Pic des montages
Choulipop's du Sud Ouest
Le Wrap de Sarlat
Carré gourmand ganache de foie gras
Madeleine provençale
Tartare de Daurade à la clémentine



BODEGA (3 pièces)

Agnolotti à la truffe, crème de parmesan, pousses de roquettes



PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Paleron de veau confit façon grand-mère, poêlé de girolles, pointe d'asperge



CRÉATIONS SUCRÉES (4 pièces)

Mignardise Mont Blanc
Plaisir citron
Brochette de fruits
Macaron four

Eaux minérales plates et gazeuses


Menu Tea time à 18,50 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Thé Mélange 1860, Vert à la menthe, Earl Grey.

Café ou chocolat chaud.



UNE BOISSON FROIDE AU CHOIX

Limonade, Jus d'ananas, Perrier 20cl



UN MACARON DALLOYAU AU CHOIX

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille,

Yuzu-framboise-pamplemousse, Macaron de saison.



CAKE DALLOYAU

Citron, Pavot, Pistache



UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX


Menu 27 €

FILET DE LOUP À LA PLANCHA

Mousseline de petits pois et légumes, crumble de tapenade et espuma citron basilic

OU

RAVIOLI À LA TRUFFE

Crème légère à la châtaigne, condiment châtaigne truffe et oignons confits



MILLE-FEUILLE VANILLE

Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé,
écrien d'une crème pâtissière au gout délicat de la vanille Bourbon de Madagascar

OU

TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE

Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue italienne



CAFÉ


Menu 38 €

SALADE DE POULPE DE NOS CÔTES

OU

SALADE CAESAR



DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Pomme de terre fondante au safran, soupe de poisson,
Siphon de rouille provençale.

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Linguines, crème aux morilles



MILLE-FEUILLE VANILLE

Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au gout délicat de la vanille Bourbon de Madagascar

OU

FORÊT BLANCHE

L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise-yuzu

OU

BOUCHON RHUM RAISIN

L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon.



CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses

Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

Menu 69 €

COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



CEVICHE DE MAIGRE

Marinade lecce del tigre au combava, pickles de légumes et herbes fraîches

OU

TAGLIATA DE BŒUF ANGUS

Réduction de balsamique, pecorino à la truffe, tomates confites et condiment à la truffe.



FILET MIGNON DE VEAU

Pressé de pomme de terre, girolles juste poêlées, jus corsé au thym

OU

TENTACULE DE POULPE JUSTE GRILLÉ

Celerisotto au citron confit, minis légumes marinière de palourdes



PLATEAU DE PÂTISSERIES DALLOYAU AU CHOIX



CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses

Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

Les Petits Plus

TAPAS APÉRITIVES + 5,00 € par personne

(3 pièces par personne)

Panisses frites sabayon a l'ail noir,
Cromesquis de de sardines au combava et herbes fraîche

APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS + 2,00 € par personne

Coca Cola, Perrier, Orangina, jus d'orange, jus de pomme

ALCOOLS TRADITIONNELS + 3,50 € par personne

Anisette Phénix, 51, Ricard, Martini blanc ou rouge,
Whisky Ballantine's

KIR VIN BLANC CASSIS + 3,50 € par personne

COCKTAILS + 6,00 € par personne

COUPE DE CHAMPAGNE + 5,00 € par personne

Champagne Henriot Brut Souverain

VIN D'APPELATION D'ORIGINE CONTROLÉE

+ 2,50 €* par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes

DIGESTIF + 5,00 € par personne

Get 27, Eau de vie de Poire, Eau de vie de Mirabelle, Amaretto,
Limoncello

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+ 6,00 € par personne

Accompagné de mesclun de jeunes pousses
