



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)

Moelleux végétarien
Mini moelleux du jardin
Madeleine Printanière

Choulipop's de la mer
Mini pita de la ferme
Mini club gourmand
Carré terre-mer

Pic végétarien Tradition
Transparence du soleil
Wrap façon bagnat



BODEGA (3 pièces)

Salade d'asperges et fèves façon mimosa, graines de tournesol et herbes fraîches

PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Filet de daurade, vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre ciboulette



CRÉATIONS SUCRÉES (4 pièces)

Transparence douceur
Les Délices du verger
Les Mignardises douceur collection
Macaron four de la Maison Dalloyau



Eaux minérales plates et gazeuses

AOP Luberon Domaine Marenon (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)


Menu Tea time à 16.50 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, chocolat chaud, thé, citronnade traditionnelle ou thé pêche de vigne glacé



UNE PÂTISSERIE DALLOYAU



UN MACARON DALLOYAU AU CHOIX

OU

UN CAKE 1860 LE PALAIS



UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX





Menu 32 €

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Linguines fraîches, émulsion de brocolis, jus de volaille crémé aux morilles et son crumble

OU

RAVIOLIS AUX CÈPES

Velouté de châtaigne, champignons des bois, noisettes juste grillées, émulsion d'herbes fraîches



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

TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE

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



CAFÉ

Menu 45.00 €

SALADE DE SAISON

Thon mi-cuit, mesclun Marseillais, tomates cerise, condiment de choux multicolores, vinaigrette soja sésame, gel de kiwi

OU

SALADE CAESAR AU POULET

Poulet mariné aux épices et pané aux cornflakes, œuf parfait, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, Romaine sauce Caesar

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Pommes de terre fondante au safran, soupe de poisson, Rouille à l'ail noir

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Linguines fraîches, émulsion de brocolis, jus de volaille crémé aux morilles et son crumble

FÔRET BLANCHE

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

OU

TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses et Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)


Menu 70 €

COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



FOIE GRAS POÛLÉ

Focaccia échalote confites cassis et thym citron, pickles de légumes

OU

LE TATAKI DE THON

Thon mariné façon asiatique, réduction soja wasabi, pickles de légumes



SOURIS D'AGNEAU « 300 GR »

Écrasé de pommes de terre infusé au Romarin, légumes de saison et son jus

OU

GAMBAS RÔTIES

Gambas poêlées, risotto de riz vénéré, wok de légumes, espuma léger au wasabi



MILLE FEUILLE OU FÔRET BLANCHE OU TARTE AU CITRON



CAFÉ

Les Petits Plus

TAPAS APÉRITIVES + 5,00 € par personne

(3 pièces par personne)

Panisses frites, Houmous à la betterave
Cromesquis de daube de bœuf

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 Théophile brut by Louis roederer

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
