



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 (12 pièces)

Moelleux végétarien
Mini moelleux du jardin
Carré terre-mer
Mini briochin du Rove

Bretzel à l'italienne
Choulipop's de la mer
Wrap façon bagnat
Mini club gourmand

Pic végétarien tradition
Madeleine printanière
Transparence du soleil
Mini pita de la ferme



BODEGA de salade fraîcheur

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

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



1860
LE PALAIS

Menus



Menu Tea time à 18.00 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

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



DEUX MACARONS DALLOYAU AU CHOIX

OU

UN CAKE 1860 LE PALAIS



UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX




Menu 32.00 €

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Gnocchis frais à la crème de morilles, crumble de morilles

OU

RAVIOLIS TOMATES - BASILIC

Sauce provençale, poêlée de tomates multicolores à l'ail, stracciatella



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

Saumon gravlax, mesclun Marseillais, asperges à l'estragon, tomates cerise, Granny Smith

OU

SALADE CAESAR AU POULET

Poulet mariné pané au panko, œuf parfait, copeaux de Parmigiano Reggiano, olives Kalamata, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Palet de pommes de terre au fumet de poisson, soupe de poissons, Rouille sur toast

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Gnocchis frais à la crème de morilles, crumble de morilles

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 IGP Pays d'Oc Marius by Michel Chapoutier (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)


Menu 70.00 €

COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



FOIE GRAS POËLÉ

Focaccia pommes caramélisées, gel de betterave, vinaigre de framboise et pickles d'oignons rouge

OU

CEVICHE DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES



SOURIS D'AGNEAU « 350 GR »

Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, jus de cuisson

OU

PAVÉ DE CABILLAUD

Risotto de riz vénéré, copeaux d'asperges, crumble de pistache et émulsion citron basilic



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 de petits pois,
Tzatziki

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
