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 Palaisa 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.

1860 LE PALAIS

Menus

Menu Petit Déjeuner à 11.50 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange ou citron

UNE VIENNOISERIE

Criossant ou pain au chocolat

1860 LE PALAIS

Menus

Menu Teatime à 19.00 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud ou thé glacé du moment

DEUX MACARONS DALLOYAU AU CHOIX

OU

UN CAKE 1860 LE PALAIS

UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX

1860 LE PALAIS

Menus

Cocktail 1860 Le Palais 60€

CRÉATIONS SALÉES (12 pièces)

Blinis de poulpe
Pic de la mer
Sphère gingembre
Navette saveurs d'Italie

Pic radis Croq
Le palet Bouillabaisse
Mini pita du soleil

Cône forestier
Madeleine persillée
Wrap du boucher
Sushi, Maki, California & Midori

LA FRAICHEUR

Salade César : Volaille, salade, copeaux de parmesan et sauce César

PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Pavé de saumon mariné à l'Asiatique, mousseline de patate douces et cacahuètes grillées

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,

Vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

1860 LE PALAIS

Menus

Menu 34.00 €

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre et sauce aux morilles

OU

GNOCCHIS À LA CRÈME DE COMTÉ

Crumble de noix et champignons

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

1860 LE PALAIS

Menus

Menu 47.00 €

SALADE DE SAISON

Thon pané au sésame, ananas, radis, concombre, meslcun de jeunes pousses, gel passion et chips de riz

OU

SALADE CAESAR POULET

Poulet mariné pané au panko, oeuf, copeaux de Grana Padano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar

GNOCCHIS À LA CRÈME DE COMTÉ

Crumble de noix et champignons

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre et sauce aux morilles

OU

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Soupe de poissons, palets de pommes de terre, rouille et focaccia

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, vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

1860 LE PALAIS

Menus

Menu 70.00 €

COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS

FOIE GRAS POÊLÉ
Confit d'oignons, pain toasté et jus réduit au porto rouge

OU

GRAVELAX DE SAUMON
Ketchup de betterave et chantilly au citron vert et aneth

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE
Purée de courge rôti, légumes de saison, tuile de brick miel et épices

OU

PAVÉ DE MAIGRE
Purée de céleri, pomme verte à cru, légumes glacés et émulsion herbes fraiches

MILLE FEUILLE OU FÔRET BLANCHE OU TARTE AU CITRON

CAFÉ

Eaux minérales plates et gazeuses, vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

1860 LE PALAIS

Les Petits Plus

TAPAS APÉRITIVES + 5,00 €par personne

(3 pièces par personne) Panisse, Houmous à l'ail confit et romarin, rillettes de sardine

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 + 6,50 €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

Get27, 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