



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.





Menu Petit Déjeuner 11 €

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, Thé ou chocolat chaud.



CROISSANT

OU

PAIN AU CHOCOLAT



JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange ou citron.



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 €

PAVÉ DE CABILLAUD À LA PLANCHA

Célerisotto, condiments de girolles, pommes Granny Smith et éclats de noix

OU

RAVIOLIS FRAIS POTIMARRONS-NOISETTES

Crème légère de potimarron, condiment de champignons et noisettes



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

ÉCHIQUIER

Un entremet ludique et moelleux aux trois chocolats, décoré d'un pion en chocolat



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 goût 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



FOIE GRAS MAISON CUIT AU TORCHON

Pain perdu et chutney de coing aux amandes

OU

CARPACCIO DE SAINT JACQUES

Condiments de clémentines, dattes et châtaignes



FILET MIGNON DE VEAU

Pressé de pomme de terre, girolles à l'ail et au persil, jus de viande corsé

OU

SAINT JACQUES SNACKÉES

Déclinaison de panais, huile vanillée au piment d'Espelette



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 canard confit au piment d'Espelette

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
