

RESTAURANT DALLOYAU

04 91 45 75 11

UN HÉRITAGE GASTRONOMIQUE ROYAL



Remarqués par Louis XIV, les Officiers de Bouche DALLOYAU vont émerveiller la Cour de Versailles jusqu'à la Révolution française. En 1802, la famille DALLOYAU fonde la première Maison de gastronomie.

Pâtissier, traiteur, glacier, chocolatier... DALLOYAU assure avec audace et excellence la transmission de ses savoir-faire et fait partager à tous les gourmands, en France comme à l'étranger, un art de vivre à la française, avec des créations d'avant-garde désormais mythiques.



INVENTEUR
DU BON GOÛT
— Depuis 1682 —



Menu à 34,00 €

FILET DE DAURADE ROYALE

Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, gremolata au citron confit

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES

Linguines, à la crème aux morilles et son crumble

OU

SALADE CAESAR POULET

Poulet mariné, copeaux de Parmesan Reggiano, salade romaine, tomates cerise, tomates séchées, croûtons de foccacia à l'ail, sauce Caesar

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 AU CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

CAFÉ

Petit Plus :

IGP Les Vignerons du Garlaban (Rouge, Rosé ou Blanc) (+ 5,00 € par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes)

INVENTEUR
DU BON GOÛT
— Depuis 1682 —



Menu à 47,00 €

BURRATA CRÉMEUSE

Gaspacho de fraises

OU

ŒUFS MIMOSA AU CURRY

Crumble aux graines de fenouil

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Soupe de poissons, croûtons et rouille, pommes de terre bouchon, légumes poêlés

OU

CONFIT D'AGNEAU AU MIEL

Semoule aux épices, caviar d'aubergines, crème de concombre « tzatziki »

RELIGIEUSE CHOCOLAT

Chocolat intense

OU

BOUCHON RHUM-RAISINS

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

OU

FÔRET BLANCHE

L'onctuosité au chocolat blanc, tonka et fraîcheur de framboise Yuzu

CAFÉ DALLOYAU

accompagné d'un macaron four

Eaux minérales plates et gazeuses

IGP Les Vignerons du Garlaban (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

INVENTEUR
DU BON GOÛT
— Depuis 1682 —



Menu à 72,00 €

COUPE DE CHAMPAGNE DALLOYAU ET SON ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS

MISE EN BOUCHE

Gaspacho de légumes

MEZZÉS MEDITERRANNEENS

Tzatziki, caviar d'aubergines, houmous, accompagnés de pains pita

OU

CROQUE À LA TRUFFE

Mesclun de jeunes pousses, tomates séchées

PICANHA DE BŒUF ANGUS

Légumes de saison, palets de pommes de terre, chimichurri aux piments, jus de viande

OU

FILET DE LOUP

Crèmeux de petits pois à la menthe, asperges, pois gourmands, émulsion citronnelle

PLATEAU DE PÂTISSERIE

CAFÉ DALLOYAU

accompagné d'un macaron four

Eaux minérales plates et gazeuses

A.O.C COTEAUX D'AIX Château de Beaupré (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

INVENTEUR
DU BON GOÛT
— Depuis 1682 —



Les Petits Plus

APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS (+ 2,00 € par personne)

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

ALCOOLS TRADITIONNELS (+ 3,50 € par personne)

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

KIR VIN BLANC CASSIS (+ 3,50 € par personne)

COCKTAILS OU MOJITOS (+ 6,00 € par personne)

Tequila Sunrise, Sex on the Beach, Spritz, Mojito

COUPE DE CHAMPAGNE (+ 6,5 € par personne)

Champagne Théophile Brut Roederer

VIN D'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (+ 2,50 €* par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes)

AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Blanc

*hors menu à 33,00€

DIGESTIF (+ 5,00 € par personne)

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

FROMAGES AFFINÉS SÉLECTION DALLOYAU (+ 6,00 € par personne)

Accompagné de mesclun de jeunes pousses