



## 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.







# MENU 35 €

## PLATS

---

### FILET DE DAURADE ROYALE

Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, gremolata citron confit et piment doux

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 pain de mie, sauce Caesar

## DESSERTS

---

### 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, crémeux citron et touche de meringue italienne

## BOISSON CHAUDE

Café ou Thé

**PETIT PLUS**

IGP Les Vignerons du Garlaban  
(Rouge, Rosé ou Blanc)

( + 5,00 € par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes )



# MENU 49 €

## VINS

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

## BOISSON CHAUDE

CAFÉ DALLOYAU  
accompagné d'un  
macaron four

## Eaux MINÉRALES

Eaux minérales plates  
et gazeuses

## ENTRÉES

---

### BURRATA CRÉMEUSE

Salade de roquette, pignons et pesto de basilic

ou

### ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE

Crumble aux graines de fenouil

## PLATS

---

### FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

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

ou

### CORDON BLEU À LA FOURME D'AMBERT

accompagné de pommes grenailles  
et champignons rôtis, jus de volaille

## DESSERTS

---

### 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

### FORÊT BLANCHE

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





# MENU 75€

COUPE DE CHAMPAGNE DALLOYAU  
ET SON ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS

## VINS

A.O.C COTEAUX D'AIX  
Château de Beupré  
(Rouge, Rosé ou Blanc)

(1 bouteille pour 4  
personnes)

## MISE EN BOUCHE

---

GAMBAS MARINÉE, HOUMOUS  
ET SALADE DE POIS CHICHES

## ENTRÉES

---

OEUF POCHÉ ET CRÈME DE CHAMPIGNONS  
Éclats de pop corn

ou

FOIE GRAS MI-CUIT  
Poire en texture, gel de Porto

## BOISSON CHAUDE

CAFÉ DALLOYAU  
accompagné d'un  
macaron four

## PLATS

---

PAVÉ DE VEAU  
Pressé de pommes de terre, crème de morilles

ou

FILET DE LOUP  
Gnocchis, crème de crustacés, chutney d'agrumes

## EAUX MINÉRALES

Eaux minérales plates  
et gazeuses

## DESSERTS

---

PLATEAU DE PÂTISSERIE



# LES PETITS PLUS

**APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS** + 2,50 € 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** + 4,00 € par personne

**COUPE DE CHAMPAGNE** + 7,00 € par personne  
Champagne Théophile Brut Roederer

**COCKTAILS OU MOJITOS** + 7,00 € par personne  
Tequila Sunrise, Sex on the Beach,  
Spritz, Mojito

**VIN D'APPELATION** + 2,50 €\* par personne  
**D'ORIGINE CONTRÔLÉE**  
(en raison d'une bouteille pour 4 personnes)  
AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Blanc  
\*hors menu à 35,00€

**DIGESTIF** + 6,00 € par personne  
Get 27, Eau de vie de Poire,  
Eau de vie de Mirabelle,  
Amaretto, Limoncello

**FROMAGES DES REGIONS** + 8,00 € par personne  
**SÉLECTION DALLOYAU**  
Accompagné de mesclun de jeunes pousses



Suivez-nous sur instagram @dalloyaumarseille



[www.dalloyau-marseille.fr](http://www.dalloyau-marseille.fr)



04 91 45 75 11



restaurant.marseille@dalloyau.fr