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 36 €

PLATS

FILET DE DAURADE ROYALE
Écrasé de pommes de terre, légumes de saison, vierge tomates cerises, citron confit basilic

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

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 €

ENTRÉES

TEMPURA DE SARDINES
Mayonnaise à l'harissa

ou

OEUF MIMOSA
Sauce tartare

PLATS

FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE
Soupe de poissons, croûtons et rouille,
pommes de terre bouchon, légumes poêlés

ou

CHOU FARCI AU BOEUF ET CANARD
Mousseline de patates douces
chips de vitelotte

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

FLEUR DE VANILLE
Alliance raffinée de vanille, biscuit moelleux aux
amandes et croustillant granola

VINS

(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

MENU 75€

COUPE DE CHAMPAGNE DALLOYAU
ET SON ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS

MISE EN BOUCHE

RILETTE DE SARDINE AU CITRON VERT

ENTRÉES

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE AUX MORILLES
Mesclun de jeunes pousses et pickles

ou

CARPACCIO DE LOUP
Vinaigrette aux agrumes et lamansi,
caviar de hareng fumé

PLATS

FEUILLANTINE D'AGNEAU
Pressé de pommes de terre aux champignons
jus corsé

ou

FILET DE LOUP
Gnocchis, crème d'ail, vierge de saison

DESSERTS

PLATEAU DE PÂTISSERIE

VINS

A.O.C COTEAUX D'AIX
Château de Beaupré
(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

LES PETITS PLUS

APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS
+ 2,50 € par personne

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

ALCOOLS TRADITIONNELS
+ 4,00 € 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
+ 6,50 € par personne

Tequila Sunrise, Sex on the Beach,
Spritz, Mojito

VIN D'APPELATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
+ 3,00 €* par personne

en raison d'une bouteille pour 4 personnes)
AOC Château Calissanne, Rouge / Rosé / Blanc
*hors menu à 34,00€

DIGESTIF
+ 5,50 € par personne

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

FROMAGES AFFINÉS SÉLECTION DALLOYAU
+ 6,50 € par personne

Accompagné de mesclun de jeunes pousses

DALLOYAU

MAISON FRANÇAISE DE GASTRONOMIE DEPUIS 1682

Suivez-nous sur instagram @dalloyaumarseille

www.dalloyau-marseille.fr

04 91 45 75 11

restaurant.marseille@dalloyau.fr