

LE MUSÉE ET SES EXPOSITIONS

Une exposition permanente vous ouvre les coulisses de la vie élyséenne à travers des thématiques qui racontent le quotidien de la Présidence de la République. Découvrez l'accueil républicain, le protocole, les commandes artistiques, les métiers méconnus, les objets des Manufactures nationales, les cadeaux présidentiels, ainsi qu'un film immersif sur l'histoire architecturale du Palais. Cette exposition vous permettra de mieux connaître l'institution, son patrimoine et son histoire.

LA BOUTIQUE DU 100% FABRIQUÉ EN FRANCE

Initiée en 2018 par le président de la République, la marque *Élysée – Présidence de la République* a pour ambition de faire rayonner l'excellence du « Fabriqué en France » et de soutenir la restauration, la valorisation du Palais présidentiel, 300 ans après sa construction.

La marque Élysée met en avant des produits artisanaux et des savoir-faire français d'exception, allant de la gastronomie à l'art de vivre.

Retrouvez les produits de 40 marques partenaires ainsi que des collections exclusives à la boutique de la Maison Élysée.

LE CAFÉ DE LA MAISON ÉLYSÉE

Avec un décor imaginé par Maison Sarah Lavoine, le café de la Maison Élysée est un lieu où les couleurs emblématiques du Palais dialoguent avec une élégante verrière tricolore inspirée de celle créée par Daniel Buren & Ora-ïto dans le Jardin d'hiver. Dans cette atmosphère lumineuse et raffinée, nous vous invitons à découvrir une sélection de mets gourmands inspirés des cuisines du palais de l'Élysée.

Sous la direction du Chef Fabrice Desvignes, Meilleur ouvrier de France et Bocuse d'or, la carte rend hommage aux classiques de la gastronomie française avec des pâtisseries inspirées de l'histoire du palais et un pâté croûte, dont la recette change tous les mois.

Notre offre se prolonge avec une sélection du Chef :
Quiches du Chef Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France, champagne de la Maison Drappier, macarons Pierre Hermé, chocolats et glaces des Manufactures Alain Ducasse.

Aussi, notre offre de boissons est sélectionnée avec attention pour vous offrir le meilleur du bio avec nos partenaires Malongo, Kusmi Tea, Maison Meneau et Patrick Font.

EN SAVOIR PLUS
SUR NOTRE
ACTUALITÉ:



PENSEZ À
RÉSERVER VOTRE
TABLE :

RÉSERVATION
OBLIGATOIRE
LE SAMEDI

TheFork



Tous nos produits sont faits maison

BOISSONS FRAÎCHES

Jus artisanaux de saison

7€

BOUTEILLE DE 250 ML Une sélection
de fruits variés d'origine locale et récoltés
en saison.

Thé glacé

Fait maison.

6€

Boissons gazeuses Maison Meneau

7€

BOUTEILLE DE 330 ML Les boissons
bio Maison Meneau sont artisanales
et éco-conçues de la terre à la bouteille.

Sirop de pêche

Les mêmes sensations que lorsque vous
croquez ce fruit charnu et juteux.

Sirop de grenadine

Un classique fruité et vanillé, la balade
entre les notes framboise et fruits rouges.

Sirop de menthe

Sans colorant, la sublime couleur ambrée
du sucre de canne se mêle à la menthe
fraîche.

Sirops bio Maison Meneau 4€

À l'eau plate ou gazeuse.

Quiche ou Pâté croûte

Salade verte

Pâtisserie au choix

Boisson fraîche

(hors champagne)

Café expresso

35€

Quiche ou Pâté croûte

Salade verte

Pâtisserie au choix

Coupe de champagne (12cl)*

Café expresso

45€

LES SÉLECTIONS GÔTER

2 cafés expresso

1 Petit coq Ducasse

12,50€

Pâtisserie au choix

Coupe de champagne (12cl)*

24€

LES SÉLECTIONS DÉJEUNER

Quiche
ou Pâté croûte

Salade verte

18€

Quiche
ou Pâté croûte

Salade verte

Pâtisserie au choix

Café expresso

30€

Un choix de quiches réalisées par Christophe Haton, *Meilleur Ouvrier de France* : Classique (jambons, lardons, fromage) ou végétarienne (légumes de saison).

Un Pâté croûte, réalisé par l'équipe du Chef des cuisines du Palais, Fabrice Desvignes, proposé du jeudi au samedi. La recette change tous les mois.

Accompagnements supplémentaires :

Chips de pommes de terre françaises au sel de Guérande toastées et assaisonnées selon votre goût. + 2 €

*Coupe de champagne - Carte d'or Drappier (12cl)** + 16€
teintée de sirop de pêche ou de fruits rouges selon votre goût.



Tous nos produits sont faits maison

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BOISSONS CHAUDES

Café Malongo

Un café 100 % arabica aux notes de fruits rouges, d'abricot et de réglisse, issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique, torréfié en France.

Café expresso 4€

Café noisette 4,50€

Café allongé 6€

Café crème 6€

Café américain 6€

Double expresso 6€

Grand cappuccino 7€

Grand latte 8€

Nous servons également du décaféiné.

Matcha Latte
Préparé minute

*Servi froid ou chaud
Au bon lait de nos campagnes*

7€

Thés et infusions Kusmi Tea

6€

Des ingrédients bio provenant des quatre coins du monde réunis dans une recette fabriquée en France, assemblée et conditionnée tout près du Havre.

Thé vert « Petit
déjeuner à l'Élysée »

*Thé vert et maté se mêlant
aux notes de citron et de citronnelle.*

Earl Grey à la française

*Thé Earl Grey à la fleur d'oranger
et à la bergamote.*

L'infusion de l'Élysée

*Pomme, hibiscus et pétales de bleuet
se mêlent aux notes de cerise et myrtille.*

Chocolat chaud

8€

Chocolat viennois

Servi avec deux biscuits.

10€

LES PÂTISSERIES DU PALAIS

Des créations exclusives préparées avec des produits de saison par l'équipe des pâtisseries du Palais avec le Chef des cuisines, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or.

LES INCONTOURNABLES 12€

- Le Jardin d'hiver

Une délicieuse composition associant citron-yuzu et pistache sous un glacis tricolore audacieux.
- Le flan vanille Pompadour

Une pâte feuilletée pur beurre, recouverte d'une crème onctueuse préparée avec des gousses de vanille fraîches et entières.

LES PÂTISSERIES DU MOMENT 12€

Retrouvez les dernières Pâtisseries du Chef dans la vitrine et sur la carte éphémère. Cette production quotidienne est limitée.

LES MACARONS ÉLYSÉE DE PIERRE HERMÉ

Une création unique mêlant une crème de citron de Corse, une ganache à la vanille de Nouvelle-Calédonie et la fleur d'oranger de Grasse.

2 macarons Élysée	2 macarons Élysée	2 macarons Élysée
Café expresso	Thé Kusmi Tea Paris	Coupe de champagne
12€	13€	18€

Les macarons Élysée sont disponibles dans un coffret bleu-blanc-rouge au prix de 31€. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

NOTRE SÉLECTION DE PÂTISSERIES EST DISPONIBLE À EMPORTER SUR DEMANDE.

LES GOURMANDISES D'ALAIN DUCASSE

Une sélection de chocolats et glaces confectionnés selon la tradition artisanale dans les Manufactures parisiennes du célèbre Chef multi-étoilé.

Le Petit coq 7€ La Glace 8€

Au choix : Chocolat noir 75% ou chocolat au lait de Madagascar 45%. POT DE 120 ML Des parfums affirmés, intenses et toujours savoureux.

- Fondant mélange d'un praliné noisette et amandes de France avec un assemblage chocolat noir ou au lait.
- Glace Trois Vanilles Indonésie, Ouganda, Tahiti.

Glace Chocolat Pérou Au lait entier bio de Normandie. Chunko 75% du Pérou.

RETROUVEZ CES CHOCOLATS AINSI QU'UNE SÉLECTION DE LA GAMME À LA BOUTIQUE.

- Sorbet Framboise-Groseille
- Sorbet citron Aux citrons jaunes confits.

PRINCIPAUX ALLERGÈNES

TOUS LES PRODUITS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES. POUR TOUTE QUESTION, MERCI DE VOUS RENSEIGNER AUPRÈS DU PERSONNEL DU CAFÉ.

	GLUTEN	ŒUFS	LACTOSE	FRUITS À COQUE	ALCOOL	ARACHIDES	GÉLATINE	POISSON	AGRUMES
LE JARDIN D'HIVER	●	●	●	●					●
LE FLAN VANILLE POMPADOUR	●	●	●						
LA TARTE ESCALIER DE L'EMPEREUR		●	●	●					
LE SOMMET DE L'ÉTAT		●	●	●					
LE RHUM BABA DU PALAIS		●	●		●				
MATCHA LATTE			●						
LE CHOCOLAT CHAUD			●	●					
LA GLACE TROIS VANILLES	●	●	●	●	●	●			
LA GLACE CHOCOLAT PÉROU	●	●	●	●		●			
LE SORBET FRAMBOISE-GROSEILLE	●	●	●	●		●			
LE SORBET CITRON	●	●	●	●		●			●

