

“

C'est après un apprentissage culinaire et un tour de France auprès des plus grands chefs tels Philippe Million, Guy Martin, Jacques Pic, Alain Senderens... que Philippe Excoffier devient chef pour des personnalités comme Jacques Lang, Yves Saint-Laurent ou encore Sylvia Marnier Lapostole.

Appelé par le gouvernement Américain en 2001, il devient le chef de la Résidence de l'Ambassadeur des États-Unis à Paris pour 10 ans avant d'ouvrir son restaurant éponyme dans un des plus beaux quartiers de la capitale, tout près de la Tour Eiffel.

Au fil du temps, et toujours passionné par le goût de la tradition française, le chef s'est démarqué par ses créations soufflées. Porté par son fils Sasha, ils en ont fait leurs spécialités salées et sucrées !

”



EXCOFFIER

PÈRE & FILS

PARIS



18, rue de l'Exposition 75007 Paris
+33 1 45 51 78 08

LES SOUFLÉS

Signature Par Excoffier Père & Fils

EN ENTRÉE

- Soufflé Suisse au fromage** 19
Crèmeux de parmesan
- Soufflé Suisse aux escargots** 22
Jus de persil aillé
- Soufflé Suisse aux truffes** 24
Crème truffée

EN PLAT

- Soufflé Suisse et foie gras poêlé** 27
Sauce crème au satrmes
- Soufflé Suisse de volaille et morilles** 29
Sauce poulette
- Soufflé Suisse et Saint-Jacques** 32
Beurre blanc au caviar avruga

LES SOUFLÉS SUCRÉS

- Soufflé au Caramel** 15
Sauce caramel au beurre salé
- Soufflé à la Vanille Bourbon** 16
Glace chocolat
- Soufflé au Grand Marnier** 17
Flambé minute

Menu Signature 77

5 services

Entre soufflés et carte traditionnelle
Au fil du marché et de l'inspiration du Chef

LA CARTE

au fil des saisons

LES ENTRÉES

- Artichauts comme une "Tarte Tatin"** 19
Jus de viande corsé
- Ceviche de thon rouge, avocat, mimosa** 26
Coulis de mangue, pomme verte
- Asperges blanches en "Vol-au-Vent"** 22
Mousseline citron ciboulette

LES PLATS

- Risotto de petit épeautre et gambas** 28
Bouillon de homard, gratiné de parmesan
- La pêche du jour, tombée d'épinards et fenouil** 38
Beurre blanc
- Filet de canette laquée au miel d'épices** 36
Mousseline de patate douce et kumquat
- Picanha de Boeuf "Herdshire" au grill** 34
Salsifis rôtis, sauce soja épices cajun

FROMAGES

- Sélection de Fromages affinés** 16
Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes

DESSERTS DU MOMENT

- Crêpes "Suzette" flambées minute** 14
À la mandarine Impériale
- Le « Colonel » sorbet citron, Vodka de Neuvic** 16

Suggestion du moment

- Saucisse Sèche à la perche, condiments 9
- Assiette de Jambon Ibérique "Almojar" 16