

“ 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

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

LES ENTRÉES

Soufflé Suisse au fromage Crèmeux de parmesan	19
Soufflé Suisse aux truffes Crème truffée	25
“Tatin” de cèpes Jus de viande corsé	22
Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de figue Brioche à tête	24
Crabe Royal en effilochée, avocat et pommes vertes Coulis de mangue épicé	27

LES PLATS

Soufflé au boudin noir de chez « Parra » Jus au cidre	25
Soufflé aux gambas Beurre blanc infusé à l'aneth	27
Soufflé de volaille et champignons Sauce poulette au cognac	29
Soufflé au caviar de hareng Sauce Champagne	32
Saint-Jacques justes saisies, royale de céleri Condiments, Jus corsé	34
Paleron de bœuf confit 5 heures, légumes d'automne Façon « Rossini » Supp. + 15€	36
Risotto de petit épeautre au homard Bisque de crustacés au curry et gingembre	38

Suggestion du moment

Gros escargots de Bourgogne en persillade 18 chapelure dorée (6 pièces)
Ris de veau rôti au sautoir 48 Sauce crème aux morilles

Prix nets en euros, service compris.

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

Accompagnement

Salade Mesclum	7
Haricots verts	7
Purée de pommes de terre (Truffée Supp+3€)	7
Poêlée de cèpes	12

FROMAGES

Sélection de Fromages affinés Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes	14
Brie de Meaux aux truffes Réduction de vieux balsamique	17

DESSERTS DU MOMENT

Crêpes Suzette	16
Le « Colonel » sorbet citron, Vodka	16
Glaces et Sorbets	13

Les Incontournables Soufflés Sucrés

À réserver à la prise de commande

Soufflé au caramel Sauce caramel au beurre salé	16
Soufflé à la vanille Bourbon Sauce chocolat	16
Soufflé au Grand Marnier Flambé minute	17

Menu Signature 80

En 5 services

Suivant l'inspiration du chef et à la découverte des Soufflés
Supplément fromage +8€

Prix nets en euros, service compris.