

“

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

EN ENTRÉE

Soufflé Suisse au fromage Crèmeux de parmesan	18
Soufflé Suisse aux truffes Crème truffée	25
Soufflé Suisse aux escargots, persillade Jus de persil	21

EN PLAT

Soufflé Suisse et foie gras poêlé Beurre blanc au sauternes	29
Soufflé Suisse de volaille et morilles Sauce poulette	27
Soufflé Suisse au homard Bisque crémeuse au curry	32

LES SOUFLÉS SUCRÉS

Soufflé fruits rouges Sorbet fraise	15
Soufflé à la Vanille Bourbon Sauce chocolat	16
Soufflé au Grand Marnier Flambé minute	17

MENU SIGNATURE 77

5 services

Autour des soufflés

Au fil du marché et de l'inspiration du Chef

LA CARTE

au fil des saisons

LES ENTRÉES

Fin millefeuille de chèvre frais, glacé de tomate Pesto de basilic et herbes fraîches	17
Ceviche de thon rouge, sorbet mangue curcuma Coulis d'avocat et sésame doré	23
Velouté de petit pois rafraîchi, syphon menthe fraîche Graines de courge torréfiées	15

LES PLATS

La pêche du jour, sautée de tétragone Vierge aux olives taggiales	34
Belle pièce d'Onglet de bœuf "Herdshire" grillée Façon « Rossini » foie gras et jus aux truffes Supp. + 15€	36
Linguines au homard Bisque de crustacés au curry	38

FROMAGES

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

DESSERTS DU MOMENT

"Profiteroles" craquelin et glace vanille	15
Le « Colonel » sorbet citron, Vodka	16

SUGGESTION DU MOMENT

Côte de Boeuf "Herdshire" au grill, garniture 105

(Servie pour 2 personnes)