

“

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 !

”



menuonline.fr / Droits Réservés 19-05-2025

# 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

<b>Soufflé au fromage</b> Crèmeux de parmesan	19
<b>Soufflé aux truffes</b> Crème truffée	25
<b>Velouté de petit pois rafraîchi, syphon menthe fraîche</b> Graines de courge torréfiées	15
<b>Fin millefeuille de chèvre frais, glacé de tomate</b> Pesto de basilic et herbes fraîches	17
<b>Ceviche de thon rouge, sorbet mangue curcuma</b> Coulis d'avocat et sésame doré	23
<b>Terrine de foie gras mi-cuit</b> Confiture de figue,, brioche à tête	27

### LES PLATS

<b>Soufflé au saumon et épinards</b> Beurre blanc infusé à l'aneth	28
<b>Soufflé de volaille et champignons</b> Sauce poulette au cognac	29
<b>Soufflé Suisse au caviar de hareng</b> Sauce Champagne	32
<b>La pêche du jour, sautée de tétragone</b> Vierge aux olives taggiaches	34
<b>Belle pièce d'Onglet de bœuf "Herdshire" grillée</b> Façon « Rossini » foie gras et jus aux truffes Supp. + 15€	36
<b>Linguines au homard</b> Bisque de crustacés au curry	38

### *Suggestion du moment*

<b>Escargots de Bourgogne en persillade</b> 16 Chapelure dorée	
<b>Côte de Boeuf "Herdshire" au grill, garniture</b> 105 ( Servie pour 2 personnes )	

Prix nets en euros, service compris.

## LA CARTE

*au fil des saisons inspirée soufflés*

### *Accompagnement*

<b>Haricots verts</b>	7
<b>Purée de pommes de terre ( Truffée Supp+3€ )</b>	7
<b>Petite salade mesclum</b>	7
<b>Grande salade mesclum</b>	12

### FROMAGES

<b>Sélection de Fromages affinés</b> Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes	16
<b>Fromage de chèvre frais en croustade</b> Huile d'olive extra vierge	12

### DESSERTS DU MOMENT

<b>"Profiteroles" craquelin et glace vanille</b>	15
<b>Le « Colonel » sorbet citron, Vodka</b>	16
<b>Glaces et Sorbets</b>	13

### *Les Incontournables Soufflés Sucrés*

<b>À réserver à la prise de commande</b>	
<b>Soufflé aux fruits rouges</b> Sorbet fraise	15
<b>Soufflé à la vanille bourbon</b> Sauce chocolat	16
<b>Soufflé au Grand Marnier</b> Flambé minute	17

### *Menu Signature 77*

5 services

**Autour des soufflés**  
Au fil du marché et de l'inspiration du Chef

Prix nets en euros, service compris.