

“

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	26
Très Gros escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé —. (X 12 Pièces 38€)	19
“Tatin” d’artichauts Jus de viande corsé	22
Vol-au-Vent d’asperges blanches Sauce mousseline, citron ciboulette	24
Fines ravioles de foie gras Sauce poulette truffée	25

LES PLATS

Soufflé au boudin noir de la maison Parra Jus au cidre, oignons frits	28
Soufflé de volaille et morilles Sauce poulette	36
Soufflé au foie gras poêlé Compotée de pommes au poivre timut	34
Soufflé de homard Sauce Cardinale	39
Cabillaud de pêche du jour, sauce hollandaise Tombée d’épinards	38
Joue de bœuf braisée 5 heures Sauce bourguignonne, (façon Rossini supp. +. 13€)	36
Filet de bœuf au grill Sauce échalotes	42

Suggestion du moment

Le “Burger” de Homard servi froid 38 Sucrine , avocat , mayonnaise cocktail à l’encre de seiche
Ris de veau au sautoir 46 Sauce cognac et morilles

Prix nets en euros, service compris.

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

Accompagnement

Coeur de laitue en salade	9
Purée de pommes de terre	9
Haricots verts en persillade	9

FROMAGES

Sélection de Fromages affinés Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes	14
Brie de Meaux aux truffes Réduction de vieux balsamique	16

DESSERTS DU MOMENT

Profiteroles à la vanille Sauce chocolat	15
Pavlova aux fruits rouges Chantilly vanille	16
Le « Colonel » Sorbet Citron, vodka	17

Les Incontournables Soufflés Sucrés

À réserver à la prise de commande	
Soufflé au chocolat (Supplément glace vanille bourbon +3€)	16
Soufflé à la pistache, cœur framboise Kadaïf croustillante	15
Soufflé au Grand Marnier Flambé minute	17

Menu Découverte 57

En 3 services

Menu Signature 85

En 5 services

Suivant l’inspiration du chef et à la découverte des Soufflés

Prix nets en euros, service compris.