

“

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 aux asperges vertes Sauce mousseline, citron ciboulette	24
Soufflé Suisse aux truffes Crème truffée	26
Gros escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé	18
“Tatin” d’artichauts Jus de viande corsé	22
Terrine de foie gras mi-cuit Confiture de figues, brioche	26

LES PLATS

Soufflé au boudin noir de la maison Parra Jus au cidre, oignons frits	28
Soufflé de volaille et morilles Sauce poulette au cognac	33
Soufflé au foie gras poêlé Compotée de pommes au poivre timut	35
Soufflé de homard Sauce Cardinale	39
Coquilles Saint-Jacques justes saisies Royale de céleri, condiments	36
Paleron de bœuf confit façon Rossini Sauce Périgieux aux truffes	44

Suggestion du moment

Le “Burger” de Homard	36
Sucrine et avocat , mayonnaise crustacé	
Ris de veau rôti au sautoir	49
Sauce crémée aux morilles	

Prix nets en euros, service compris.

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

Accompagnement

Coeur de laitue en salade	8
Purée de pommes de terre	9
Purée de pommes de terre aux truffes	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	16

DESSERTS DU MOMENT

Profiteroles à la vanille Sauce chocolat	15
Crêpes “Suzette” Flambée minute	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.