

# PHILIPPE EXCOFFIER

restaurant

## À LA CARTE



### Formules Déjeuner

Entrée + Plat 28€  
PLAT+DESSERT

Entrée + Plat + Dessert  
36€

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS  
SUR ARDOISE, AU FIL DU MARCHÉ



\*\*\*

### Menu Épicure

En 5 services 75€

- 1 Mise en bouche
- 1 Entrée
- 1 Poisson
- 1 Viande
- 1 Dessert

en fonction du marché et de  
l'inspiration du Chef  
(servi pour l'ensemble des  
convives de la même table)

Accord mets et vins 25€  
3 verres (12cl)

\*\*\*



Scannez-moi  
et accédez  
à notre carte complète !

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques.

### LES ENTRÉES

Ravioles de champignons des bois aux herbes 18€  
chou-kale et jus corsé  
Avec une râpée de truffe (+6€)

Fraîcheur de tourteau au citron vert, pomme verte 24€  
mousse d'avocat

Escalope de foie gras de canard 27€  
consommé aux baies de Timut

Soufflé au Beaufort 20€  
avec une râpée de truffes d'automne (+10€)

Soufflé Suisse "Géant" à partager 50€  
pour 2/3 personnes

### LES PLATS

Pièce de bœuf confite "Rossini" 40€  
foie gras et jus truffé

Risotto de petit Épeautre aux truffes 29€  
crème légère au parmesan

Poêlée de gambas au citron vert 24€  
purée à l'huile d'olive

Cassolette de Saint-Jacques 39€  
bouillon de homard au Nouilly Prat

Ris de veau au sautoir 47€  
champignons des bois

### LES DESSERTS

Fromages affinés du moment 14€  
de la ferme d'Alexandre

Le dessert du jour 12€

Soufflé au chocolat au chocolat 🍰 15€

Soufflé au caramel, sauce caramel au beurre salé 🍰 15€

Soufflé au Grand Marnier, Flambé minute 🍰 16€

### Menu découverte

Entrée + Plat + Dessert 52€

Capuccino de châtaignes, espuma de lard  
feuilleté de pavot

Ravioles de champignons des bois aux herbes  
chou Kale et jus corsé  
Avec une râpée de truffes (+6€)

Minute de lieu, petits légumes d'automne  
bouillon de crustacés

Paleron de Bœuf braisé, Royale de pomme de terre  
Façon Rossini (+12€)

Un Soufflé sucré d'Excoffier (+3€)  
Le dessert du jour