

“

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 05-05-2025

# 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>Fin millefeuille de chèvre frais, crèmeux tomate</b> Pesto de basilic et herbes fraîches	17
<b>Asperges de pays en méli-mélo, œuf bio poché</b> Mousseline, graines de courges et noisettes torréfiées	20
<b>Tataki de thon rouge. Avocat et condiments</b> Coulis de mangue et épices douces	23
<b>Terrine de foie gras mi-cuit</b> Réduction de vinaigre balsamique	26

### LES PLATS

<b>Soufflé Suisse au caviar de hareng</b> Sauce champagne	32
<b>Soufflé au saumon et épinards</b> Beurre blanc infusé à l'aneth	28
<b>Soufflé de volaille et morilles</b> Sauce poulette	29
<b>La pêche du jour, sauté de soja aux épices Zaatar</b> Vierge aux olives taggiaches	34
<b>Belle pièce d'Onglet de bœuf "Herdshire" grillée</b> Échalotes et Sauce bordelaise	35
<b>Linguines au homard</b> Bisque de crustacés au curry	37

### *Suggestion du moment*

<b>Escargots de Bourgogne en persillade</b>	18
<b>Côte de Bœuf "Herdshire" au grill</b>	105
( Servie pour 2 personnes )	

Prix nets en euros, service compris.

## LA CARTE

*au fil des saisons inspirée soufflés*

### *Accompagnement*

<b>Salade verte petite</b>	7
<b>Grande salade</b>	12
<b>Purée de pommes de terre</b>	7

### 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>Crêpes Suzettes, flambées minute</b>	15
<b>Le « Colonel » sorbet citron, Vodka</b>	16
<b>Glaces et Sorbets</b>	13

### *Les Incontournables Soufflés Sucrés*

<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  
suivant le marché et l'inspiration du Chef

Prix nets en euros, service compris.