

“

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 08-12-2025

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

Soufflé Suisse au fromage	19
Crèmeux de parmesan	
Soufflé Suisse aux truffes	26
Crème truffée	
Velouté de Potimaron en cappuccino de châtaignes	16
croutons et oignons frits	
Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de figue	24
Brioche à tête	
Tarte "Tatin" de cèpes	25
Jus de viande corsé	
Araignée de mer en fraîcheur, avocat, citron combava	27
Réduction de balsamic à la mangue	

LES PLATS

Soufflé au boudin Basque de Christian Parra	27
Compotée de pommes au poivre timut, jus au cidre	
Soufflé de volaille et morilles	32
Sauce poulette au cognac	
Soufflé aux Saint-Jacques	35
Sauce Champagne au caviar avruga	
Chou farci de dinde, fruits du mendiant	34
Jus corsé aux cranberries (Supplément foie-gras chaud + 10€)	
Paleron de bœuf confit 5 heures, sauce à la royale	36
Gnocchis de pommes de terre	
Pâte "Calamarata" au homard, pecorino et basilic	38
Bisque de crustacés au curry et gingembre	

Suggestion du moment

Gros escargots de Bourgogne en persillade	18
chapelure dorée (6 pièces) 12 pièces 36€	
Châteaubriant Filet de boeuf au grill	47
Glacé de viande, purée au beurre	
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

Salade Mesclum	7
Haricots verts	8
Purée de pommes de terre (Truffée Supp+3€)	8
Poêlée de cèpes	12

FROMAGES

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

DESSERTS DU MOMENT

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat	15
Le « Colonel » sorbet citron, Vodka	16
Fondant au chocolat	17
crème Anglaise	

Les Incontournables Soufflés Sucrés

À réserver à la prise de commande	
Soufflé au caramel	15
Sauce caramel au beurre salé	
Soufflé à la pistache verte	16
Riz soufflé et cacao pure origine	
Soufflé au Grand Marnier	17
Flambé minute	

Menu Signature 85

En 5 services

Suivant l'inspiration du chef et à la découverte des Soufflés
Supplément fromage +8€

Prix nets en euros, service compris.