

“

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 !

”


Les soufflés
— D'EXCOFFIER —



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

LES PLATS

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

Suggestion du moment

Gros escargots de Bourgogne en persillade 18 chapelure dorée (6 pièces) 12 pièces 36€
Châteaubriant Filet de bœuf au grill 47 Glace 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 Alpages	
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 crème Anglaise	17

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.