

“

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 Suisse aux truffes Crème truffée | 26 |
| Gros escargots de Bourgogne en persillade Chapelure dorée | 18 |
| Fines ravioles de foie gras Bouillon légèrement crème | 23 |
| Tarte "Tatin" de cèpes Jus de viande corsé | 25 |
| Araignée de mer en fraîcheur, avocat, citron combava Coulis de mangue et pomme verte | 27 |

LES PLATS

| | |
|--|----|
| Soufflé au boudin noir de Christian Parra Compotée de pommes au poivre timut, jus au cidre | 27 |
| Soufflé de volaille et morilles Sauce poulette au cognac | 32 |
| Soufflé de homard Sauce Cardinale | 36 |
| Coquilles Saint-Jacques juste saisies Fondue de poireaux, beurre blanc caviar avruga | 34 |
| Quasi de veau confit, champignons, citron beldis Sauce d'une blanquette infusée à la sauge | 38 |
| Chateaubriand Filet de Boeuf au grill Sauce échalotes, garniture | 42 |

Suggestion du moment

| |
|---|
| Rapée de truffes Melanosporum 15 |
| Sur un plat |
| Ris de veau rôti au sautoir 50 |
| Sauce crémée aux morilles |

Prix nets en euros, service compris.

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

Accompagnement

| | |
|-------------------------------------|----|
| Coeur de laitue en salade | 9 |
| Escalope de foie gras poêlée | 12 |

FROMAGES

| | |
|---|----|
| Sélection de Fromages affinés Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpages | 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 caramel Sauce caramel au beurre salé | 15 |
| Soufflé à la pistache verte Riz soufflé et cacao pure origine | 16 |
| Soufflé au Grand Marnier Flambé minute | 17 |

Menu Découverte 55

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.