

“

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

<b>Soufflé Suisse au fromage</b> Crèmeux de parmesan	19
<b>Soufflé Suisse aux truffes</b> Crème truffée	26
<b>Gros escargots de Bourgogne en persillade</b> Chapelure dorée	18
<b>Fines ravioles de foie gras</b> Bouillon légèrement crème	23
<b>Tarte "Tatin" de cèpes</b> Jus de viande corsé	25
<b>Araignée de mer en fraîcheur, avocat, citron combava</b> Coulis de mangue et pomme verte	27

## LES PLATS

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

<b>Coeur de laitue en salade</b>	9
<b>Escalope de foie gras poêlée</b>	12

## FROMAGES

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

## DESSERTS DU MOMENT

<b>Profiteroles à la vanille</b> Sauce chocolat	15
<b>Crêpes "Suzette"</b> Flambée minute	16
<b>Le « Colonel »</b> Sorbet Citron, vodka	17

## *Les Incontournables Soufflés Sucrés*

**À réserver à la prise de commande**

<b>Soufflé au caramel</b> Sauce caramel au beurre salé	15
<b>Soufflé à la pistache verte</b> Riz soufflé et cacao pure origine	16
<b>Soufflé au Grand Marnier</b> 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.