

“

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



*La carte*  
*au fil des saisons inspirée soufflés*

18, rue de l'Exposition 75007 Paris

+33 1 45 51 78 08

## À la Carte

### LES ENTRÉES

<b>Glacé de petits pois</b>	15
syphon fêta et menthe fraîche, pignons de pain torréfiés	
<b>Tarama à la truffe d'été</b> Petits blinis	16
<b>Très Gros escargots de Bourgogne en coquille</b> x6 / x12, beurre persillé	19/38
<b>Saumon fumé d'Écosse</b> blinis, crème d'Isigny	22
<b>Asperges blanches servies tièdes</b> mousseline agrumes, jeunes pousses	24
<b>Araignée de mer rafraîchie, en effilochée</b>	25
Condiments citron vert et avocat	
<b>Terrine de foie gras mi-cuit</b> confiture de figues, pain de campagne toasté	27

### LES PLATS

<b>Petit épeautre en risotto et gambas</b> Bouillon de homard	32
<b>Dorade royale au fenouil</b> vierge aux olives	35
<b>Filet de bœuf au grill</b> jus de viande et garniture (supp. Rossini +13€)	42
<b>Linguines au caviar</b> Crème citronnée	44
<b>Ris de veau rôti au sautoir</b> morilles, sauce crémée au cognac	46

### Accompagnements

<b>Au choix</b>	9
cœur de laitue, haricots verts en persillade, pommes frites, purée de pommes de terre	

### FROMAGES

<b>Chèvre frais au miel et thym</b> Confiture de figues	14
<b>Brie de Meaux aux truffes</b> Réduction de vieux balsamique	16
<b>Sélection de Fromages affinés</b>	18
Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes	

### DESSERTS DU MOMENT

<b>Pavlova aux fruits rouges</b> Chantilly vanille	16
<b>Coupe glacée « Impériale »</b>	18
Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Impériale	
<b>Profiteroles à la vanille</b> Sauce chocolat	16

### SUGGESTIONS DU MOMENT

<b>Pâté en croûte « Richelieu »</b> 24
Reduction de balsamic et compotée d'oignons
<b>Côte de bœuf « Herdshire » au grill, sauce béarnaise</b> 55
Prix par personne et servie pour deux

Prix nets en euros, service compris.

## Les Soufflés

Signature Par Excoffier Père & Fils

### EN ENTRÉE

<b>Soufflé Suisse au fromage</b>	19
Crèmeux de parmesan	
<b>Soufflé Suisse épinards et chèvre</b>	22
Beurre blanc ciboulette	
<b>Soufflé Suisse aux truffes</b>	25
Crème truffée	

### EN PLAT

<b>Soufflé Suisse tomate et stracciatella</b>	27
Pesto et basilic	
<b>Soufflé Suisse au boudin noir</b>	29
Sauce moutarde	
<b>Soufflé Suisse au foie gras poêlé</b>	32
Compote de pomme au poivre timut	
<b>Soufflé Suisse de volaille et morilles</b>	35
Sauce poulet	
<b>Soufflé Suisse au homard</b>	38
Bisque crémeuse au curry	

### LES SOUFFLÉS SUCRÉS

<b>Soufflé aux fruits rouges</b>	15
Sorbet citron vert	
<b>Soufflé au chocolat</b>	16
Supplément glace vanille ( +3€)	
<b>Soufflé au Grand Marnier</b>	17
Flambé minute	

### MENU DÉCOUVERTE 62

En 3 services

### MENU SIGNATURE 88

En 5 services

Au fil de l'inspiration du chef et autours de soufflés

Prix nets en euros, service compris.