

“

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 28-04-2026



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
Très Gros escargots de Bourgogne en coquilles Beurre persillé —. (X 12 Pièces 38€)	19
Gravelax de saumon Bomlo , crème d'aneth Blinis	22
Vol-au-Vent d'asperges blanches Sauce mousseline, citron ciboulette	24
Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de figes Brioche à tête	26

LES PLATS

Soufflé au boudin noir de la maison Parra Jus au cidre, oignons frits	28
Soufflé de volaille et morilles Sauce poulette	34
Soufflé au Caviar « Avruga » Sauce champagne	36
Soufflé de homard Sauce Cardinale	39
Filet de bar grillé sur peau, sauce vierge aux olives Tombée d'épinards et citron Beldis	38
Le Burger Charolais , pommes allumettes Sauce tartare et vieux cheddar - façon Rossini supp. +.10)	32
Filet de bœuf au grill Sauce échalotes	42

Suggestion du moment

La belle Salade Caesar 26
Romaine, poulet,, sauce anchois, parmesan

Le "Burger" de Homard servi froid 38
Sucrine , avocat , mayonnaise cocktail à l'encre de seiche

Ris de veau au sautoir 46
Sauce cognac et morilles
Prix nets en euros, service compris.

LA CARTE

au fil des saisons inspirée soufflés

Accompagnement

Coeur de laitue en salade	9
Purée de pommes de terre	9
Haricots verts en persillade	9

FROMAGES

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

DESSERTS DU MOMENT

Profiteroles à la vanille Sauce chocolat	15
Pavlova aux fruits rouges Chantilly vanille	16
Le « Colonel » Sorbet Citron, vodka	17

Les Incontournables Soufflés Sucrés

À réserver à la prise de commande

Soufflé au chocolat (Supplément glace vanille bourbon +3€)	16
Soufflé au caramel Sauce caramel au beurre salé	15
Soufflé au Grand Marnier Flambé minute	17

Menu Découverte

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.