



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

## LES ENTRÉES

<b>Soufflé Suisse au fromage</b> Crèmeux de parmesan	19
<b>Soufflé Suisse aux truffes</b> Crème truffée	26
<b>Tarama à la truffe d'été</b> Petit blinis	16
<b>Très Gros escargots de Bourgogne en coquille x6 x12</b> Beurre persillé	19/38
<b>Saumon fumé d'Écosse</b> Blinis. Crème d'Issigny	22
<b>Asperges blanches servies tièdes en vol-au-Vent</b> Mousseline au citron et ciboulette	24
<b>Araignée de mer rafraîchie, en effilochée</b> Condiments agrumes et avocat	25
<b>Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de figues</b> Pain de campagne toasté	27

## LES PLATS

<b>Soufflé au boudin noir de la maison Parra</b> Jus au cidre, oignons frits	29
<b>Soufflé de volaille et morilles</b> Sauce poulette	36
<b>Soufflé de homard</b> Sauce Cardinale	39
<b>La belle salade Caesar</b> Poulet, anchois, parmesan, toppings	27
<b>Filet de bœuf au grill</b> Jus de viande et garniture ( supp. Rossini +13€ )	42
<b>Linguines à la crème citronnée et caviar</b> Zeste de citron jaune	44
<b>Ris de veau rôti au sautoir et morilles</b> Sauce crémé au cognac	48

### *Suggestions du moment*

<b>Le Burger de Homard</b> 39 Sucrine , avocat, mayonnaise cocktail
<b>Côte de bœuf « Herdshire » au grill</b> 115 Jus de viande et garniture

Prix nets en euros, service compris.

## *Accompagnements*

<b>Coeur de laitue en salade</b>	9
<b>Purée de pommes de terre</b>	9
<b>Haricots verts en persillade</b>	9

## 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> Tome de Savoie, Brie de Meaux, Beaufort des Alpes	18

## DESSERTS DU MOMENT

<b>Profiteroles à la vanille</b> Sauce chocolat	16
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> Chantilly vanille	16
<b>Coupe glacée « Impériale »</b> Sorbet mandarine et liqueur de mandarine Impériale	18
<b>Sorbets et glaces maison</b>	14

## *Les Incontournables Soufflés Sucrés*

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

### *Menu Découverte*

En 3 services

*Menu Signature* 88

En 5 services

Suivant l'inspiration du chef et à la découverte des Soufflés  
( Supplément fromage 10€ )

Prix nets en euros, service compris.