

# Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

« Trente-trois », nom symbolique, donné pour ce restaurant en référence à l'adresse, est orchestré par Sébastien Sanjou, chef étoilé au guide Michelin, à la tête également du Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens dans le Var.

Sébastien Sanjou propose une cuisine colorée et imaginative, avec au cœur de chaque assiette, un beau produit, travaillé avec soin dans le respect du goût à l'identité engagée.

Il cultive une relation d'exception avec ses producteurs, pêcheurs et éleveurs tous passionnés, respectueux de l'environnement et de ses ressources.

« La cuisine n'est que partage...  
Le plaisir simple de donner du bonheur aux autres. »  
Sébastien Sanjou.

## ENTRÉES

Tourteau de casier au court-bouillon   herbes fraîches   soupe au pistou	36 €
Aubergines graffiti à la braise   roquette   émulsion d'ail rose	34 €
Crevettes sauvages de Méditerranée à cru   ratatouille confite   réduction coraillée	38 €

## TERRE ET MER

Rouget girolles   haricots cocos   béarnaise mousseuse	49 €
Caneton mi-sauvage de Pierre Duplantier carottes cuites et crues   sauce bigarade	48 €
Ris de veau courgettes   huile herbacée   jus à la sauge	58 €

## FROMAGES

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par nos producteurs	25 €
---	------

## DESSERTS

Framboises mascarpone mi-montée   oseille	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan   café blanc   grué de cacao	20 €
Abricots amandes fraîches   oxalis	20 €

# Déjeuner

## 2 ACTES

entrée, plat  
ou  
plat, dessert  
60 €

---

Aubergines grafitti  
à la braise | roquette | émulsion d'ail rose

ou

Gambas de Bretagne  
tomates confites | bisque mousseuse

---

## 3 ACTES

entrée, plat, dessert  
1 verre de vin  
75 €

Rouget  
girolles | haricots cocos | béarnaise mousseuse

ou

Filet mignon de cochon fermier  
broccoletti | jus d'un navarin

---

## BOISSONS COMPRISES

2 verres de vin,  
eau plate ou pétillante  
café ou thé  
95 €

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par nos producteurs

ou

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger  
noix de pécan | café blanc | grué de cacao

ou

Abricots  
amandes fraîches | oxalis

# Déjeuner et dîner

## 4 ACTES

130 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis  
en verres de 7 cl

60 €

Crevettes sauvages de Méditerranée  
à cru | ratatouille confite | réduction coraillée

—

Aubergines graffiti  
à la braise | roquette | émulsion d'ail rose

—

Rouget  
girolles | haricots cocos | béarnaise mousseuse

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier  
carottes cuites et crues | sauce bigarade

—

Dessert au choix

## 6 ACTES

160 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis  
en verres de 7 cl

80 €

Tourteau de casier  
au court-bouillon | herbes fraîches | soupe au pistou

—

Langoustines  
pochées | radis | consommé glacé

—

Retour de pêche  
soupe de poissons de roche | safran

—

Ris de veau  
courgettes | huile végétale | jus à la sauge

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par nos producteurs

—

Dessert au choix