

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

Rouget de roche mariné à cru radis noir consommé de soupe de roche	36 €
Coquillages légumes de saison herbes marines bouillon iodé	34 €
Gibiers à plumes et foie frais de canard galantine dattes salades amères	38 €

TERRE ET MER

Retour de pêche de nos côtes à la braise petit épeautre oursin	48 €
Carré de veau fermier du Perche en cocotte champignons sauvages livèche et achillée millefeuille	49 €
Dos de biche légèrement fumé au genièvre céleri sauce grand veneur	58 €

FROMAGES

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

DESSERTS

Noisette courges confites et sorbet pralin	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Poire Williams pochée vanille crème glacée au sarrasin	20 €

Pour une touche d'exception, agrémentez votre plat de 10g de caviar Krisrtal de la Maison Kaviari
Supplément 30 €

Déjeuner

2 ACTES

entrée, plat
ou
plat, dessert
65 €

3 ACTES

entrée, plat, dessert
1 verre de vin
80 €

BOISSONS COMPRISES

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

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

ou

Lentilles vertes
œufs de truite | coriandre

Retour de pêche de nos côtes
rôti | fenouil cuit et cru | sauce grenobloise

ou

Poularde de chez Pierre Duplantier
en cocotte | poireau farci | sauce albuféra

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

Poire Williams
pochée | vanille | crème glacée au sarrasin

Déjeuner et dîner

4 ACTES

135 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis
en verres de 7 cl

Signature

65 €

Prestige

115 €

Rouget de roche
mariné à cru | radis noir | consommé de soupe de roche

—

Gibiers à plumes et foie frais de canard
galantine | dattes | salades amères

—

Retour de pêche de nos côtes
à la braise | petit épeautre | oursin

ou

Dos de biche
légèrement fumé au genièvre | céleri | sauce
grand veneur

—

Dessert au choix

6 ACTES

165 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis
en verres de 7 cl

Signature

85 €

Prestige

135 €

Lentilles vertes & caviar Baenki

—

Coquillages
légumes de saison | herbes marines | bouillon iodé

—

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc
à peine cuite | panais | jus mousseux

—

Carré de veau fermier du Perche
en cocotte | champignons sauvages | livèche et
achillée millefeuille

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par nos producteurs

—

Dessert au choix