

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

Crevettes sauvages de Méditerranée ratatouille confite salicorne jus mousseux	34 €
Gibiers à plumes galantine dattes salades amères	36 €
Cèpes cuit et cru ail confit roquette	38 €

TERRE ET MER

Poularde de chez Pierre Duplantier suprême rôti cuisse en quenelle racines d'automne	48 €
Rouget fenouil algues sabayon à l'oursin	49 €
Homard bleu garniture d'un pistou bisque coraillée	80 € (supp. caviar 30€)

FROMAGES

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
--	------

DESSERTS

Prunes cuites et crues pruneaux avoine	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Miel fermier lait ribot pollen	20 €

Déjeuner

2 ACTES

entrée, plat
ou
plat, dessert
60 €

3 ACTES

entrée, plat, dessert
1 verre de vin
75 €

BOISSONS COMPRISES

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

Courge
magret séché de chez Robert Duperier | poutargue | coriandre
ou

Crevettes sauvages de Méditerranée
ratatouille confite | salicorne | jus mousseux

Joue de boeuf
herbes des garrigues | primeurs | réduction d'une daube
ou

Retour de pêche
fenouil confit | algues | sabayon à l'oursin

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

ou

Prunes
cuites et crues | pruneaux | avoine

ou

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

Déjeuner et dîner

4 ACTES

130 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis
en verres de 7 cl

60 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
ratatouille confite | salicorne | jus mousseux

—

Cèpes
cuit et cru | ail confit | roquette

—

Rouget
fenouil | algues | sabayon à l'oursin

ou

Poularde de chez Pierre Duplantier
suprême rôti | cuisse en quenelle | racines d'automne

—

Dessert au choix

6 ACTES

160 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis
en verres de 7 cl

80 €

Gibiers à plumes
galantine | dattes | salades amères

—

Cèpes
cuit et cru | ail confit | roquette

—

Homard bleu
garniture d'un pistou | bisque coraillée

—

Poularde de chez Pierre Duplantier
suprême rôti | cuisse en quenelle | racines d'automne

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

—

Dessert au choix

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

« Trente-Trois » (thirty-tree, symbolic name referring to Maison Villeroy's address) is orchestrated by Sébastien Sanjou, twice Michelin-starred chef, also at the head of the Relais des Moines in Arcs-sur-Argens in the Var.

Sébastien Sanjou offers a colorful and imaginative cuisine, with at the heart of each meal, a beautiful product, carefully worked with a strong identity. He cultivates an exceptional relationship with his producers, fishermen and breeders who are all passionate, respectful of the environment and its resources.

« Cooking is all about sharing.
The simple pleasure to make others happy. »
Sébastien Sanjou.

STARTERS

Wild shrimps from Méditerranée confit ratatouille salicornia foamy jus	€34
Game birds galantine dates bitter salads	€36
Ceps cooked and raw confit garlic rocket leaves	€38

FROM THE SEA & THE FARM

Pierre Duplantier Poulard roasted supreme leg quenelle fall roots	€48
Red mullet fennel seaweed sea urchin zabaglione	€49
Blue lobster pistou garnish coral-infused bisque	€80 (extra caviar €30)

CHEESES

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
--	-----

DESSERTS

Plums cooked and raw prunes oats	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Farm honey buttermilk pollen	€20

Lunch

2 COURSES

starter, main course
or
main course, dessert
€60

Gourd
Robert Duperier duck breast cold cut | bottarga | coriander

or

Wild shrimps from Méditerranée
confit ratatouille | salicornia | foamy jus

3 COURSES

starter, main course, dessert
1 glass of wine
€75

Ox cheek
herbs from garrigues | early vegetables | daube reduction

or

Catch of the day
fennel confit | seawood | sea urchin zabaglione

BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine
water
coffee or tea
€95

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

or

Plums
cooked and raw | prunes | oats

or

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

Lunch & dinner

4 COURSES

€130

WINE PAIRING

Tasting of four wines served
in 7 cl glasses

€60

Wild shrimps from Méditerranée
confit ratatouille | salicornia | foamy jus

—

Ceps
cooked and raw | confit garlic | rocket
leaves

—

Red mullet
fennel | seaweed | sea urchin zabaglione

or

Pierre Duplantier Poulard
roasted supreme | leg quenelle | fall roots

—

Dessert at leisure

6 COURSES

€160

WINE PAIRING

Tasting of five wines served
in 7 cl glasses

€80

Game birds
galantine | dates | bitter salads

—

Ceps
cooked and raw | confit garlic | rocket leaves

—

Blue lobster
pistou garnish | coral-infused bisque

—

Pierre Duplantier Poulard
roasted supreme | leg quenelle | fall roots

—

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

—

Dessert at leisure