

Christmas Menu

Dinner

Huître en gelée d'eau de mer, salicorne
Oyster in a delicate sea water gelée, samphire

Langoustines, radis noir et caviar kristal
Langoustines, black radish and kristal caviar

Topinambour, cresson et truffe noire
Jerusalem artichoke, watercress and black truffle

Bar sauvage de nos côtes, légumes d'hiver, sauce dieppoise
Wild sea bass from our coasts, winter vegetables, dieppoise sauce

Caille « ortolan » de chez Pierre Duplantier aux truffes noires
Pierre Duplantier ortolan quail with black truffle

Collection d'agrumes, huile d'olive et safran
Citrus collection, olive oil and saffron

Bûche de Noël au chocolat de Nicolas Berger
Nicolas Berger chocolate Yule Log

MENU DINER

6 temps : 295 €, avec coupe de champagne
Accords mets-vins 120 €

DINNER MENU

6 courses: €295, including a glass of Champagne
Wine pairings €120



Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S



Christmas Menu



Dinner

Saumon fumé de la maison Kaviari, pain toasté
Smoked salmon from Kaviari house, toasted bread

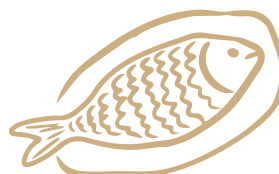
Suprême de volaille rôti, pomme purée
Roasted chicken supreme, potato purée

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

MENU ENFANT - KIDS MENU

3 temps : 95 €

3 courses: €95



Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S