

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

Retour de pêche de nos côtes rôti fenouil cuit et cru sauce vierge herbacée	48 €
Caneton mi-sauvage de Pierre Duplantier carottes cuites et crues sauce bigarade	49 €
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 €
Poire Williams pochée vanille crème glacée au sarrasin	20 €

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

Haricots beurre
girolles | mûres | sauce mousseuse aux amandes

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

ou

Côtes d'agneau
à la plancha | blettes | jus d'un navarin

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

65 €

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

—

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

—

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

ou

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

—

Dessert au choix

6 ACTES

165 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis
en verres de 7 cl

85 €

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

—

Langoustines
pochées | radis | consommé glacé

—

Encornet
farci | sauce tomate | basilic

—

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

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par nos producteurs

—

Dessert au choix