

# 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

Noix de Saint-Jacques marinées à cru   cédrat   courges	34 €
Topinambours confit   cresson   truffe noire	36 €
Foie gras de canard de chez Robert Dupérier mi-cuit   truffes noires   salades amères	38 €

## TERRE ET MER

Poularde de chez Pierre Duplantier suprême rôti   cuisse en quenelle   racines d'hiver	48 €
Retour de pêche nacré   coquillages   panais	49 €
Filet de boeuf en cocotte   langoustines   céleri   truffes noires	52 €

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Pomme Reine des reinettes confite   flouve odorante   trou Provençal	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan   café blanc   grué de cacao	20 €
Collection d'agrumes huile d'olive   safran	20 €

# Déjeuner et dîner

## 4 ACTES

130 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis  
en verres de 7 cl

60 €

Noix de Saint-Jacques  
marinées à cru | cédrat | courges

—

Oignon doux  
veau braisé | consommé d'oignon | comté

—

Retour de pêche  
nacré | coquillages | panais

ou

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

—

Dessert au choix

## 6 ACTES

160 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis  
en verres de 7 cl

80 €

Noix de Saint-Jacques  
marinées à cru | cédrat | courges

—

Topinambours  
confit | cresson | truffe noire

—

Homard bleu  
garniture d'un pistou | bisque coraillée

—

Filet de boeuf  
en cocotte | langoustines | céleri

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par la maison Dubois

—

Dessert au choix

# Menu Truffe

## 5 ACTES

198 €

## ACCORDS METS VINS

70 €

Foie gras de canard de chez Robert Dupérier  
mi-cuit | truffes noires | salades amères

Topinambours  
confit | cresson | truffe noire

Filet de boeuf  
en cocotte | langoustines | céleri | truffes noires

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger  
noix de pécan | grué de cacao | truffes noires

# 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

Scallops marinated raw   citron   squash	€34
Sunchokes confit   watercress   black truffle	€36
Foie Gras from Robert Dupérier mi-cooked   black truffles   bitter salad leaves	€38

## FROM THE SEA & THE FARM

Pierre Duplantier fat young hen roasted supreme   leg quenelle   winter roots	€48
Catch of the day lightly pearled   shellfish   parsnip	€49
Beef fillet cooked in cocotte   langoustines   celery   black truffles	€52

## CHEESES

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

## DESSERTS

Reine des reinettes apple confit   sweet vernal grass   trou Provençal	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut   white coffee   cocoa nibs	€20
Citrus collection olive oil   saffron	€20

# Lunch & dinner

## 4 COURSES

€130

### WINE PAIRING

Tasting of four wines served  
in 7 cl glasses

€60

Scallops  
marinated raw | citron | squash

---

Sweet Onion  
braised veal | onion consommé | comté

---

Catch of the day  
lightly pearled | shellfish | parsnip

or

Pierre Duplantier fat young hen  
roasted supreme | leg quenelle | winter roots

---

Dessert at leisure

## 6 COURSES

€160

### WINE PAIRING

Tasting of five wines served  
in 7 cl glasses

€80

Scallops  
marinated raw | citron | squash

---

Sunchokes  
confit | watercress | black truffle

---

Blue lobster  
pistou garnish | coral-infused bisque

---

Beef fillet  
cooked in cocotte | langoustines | celery

---

Farm-raised cheese platter  
selected and matured by Dubois house

---

Dessert at leisure

# Truffle Menu

## 5 COURSES

€198

## WINE PAIRING

€70

Foie Gras from Robert Dupérier  
mi-cooked | black truffles | bitter salad leaves

---

Sunchokes  
confit | watercress | black truffle

---

Beef fillet  
cooked in cocotte | langoustines | celery | black truffles

---

Brie de Meaux stuffed with black truffles

---

Madagascar Chocolate by Nicolas Berger  
pecan nuts | cocoa nibs | black truffles