

# 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

Asperges vertes de Provence rôties   lardo di colonnata   sabayon aux agrumes	34 €
Huîtres Gillardeau n° 0 juste raidie   betterave   salicorne	38 €
Artichauts violets à la barigoule   coriandre	36 €

## TERRE ET MER

Agneau de lait de chez Axuria côte et selle   ragoût de fèves   jus au beurre d'anchois	49 €
Lotte des côtes Bretonnes asperges blanches   ail des ours   sauce au champagne	48 €
Poularde de chez Pierre Duplantier médaillon de homard   primeur   bisque	52 €

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Baba poire pochée   crème mi montée   fleur d'oranger	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan   café blanc   grué de cacao	20 €
Rhubarbe chocolat blanc   basilic   oxalys	20 €

# Déjeuner et dîner

## 4 ACTES

130 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis  
en verres de 7 cl

60 €

Huîtres Gillardeau n° 0  
juste raidie | betterave | salicorne

—

Artichauts violets  
à la barigoule | coriandre

—

Lotte des côtes Bretonnes  
asperges blanches | ail des ours | sauce au champagne

ou

Agneau de lait de chez Axuria  
côte et selle | ragoût de fèves | jus au beurre d'anchois

—

Dessert au choix

## 6 ACTES

160 €

### ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis  
en verres de 7 cl

80 €

Asperges vertes de Provence  
rôties | lard di colonnata | sabayon aux agrumes

—

Langoustines  
pochées | radis | consommé glacé

—

Retour de pêche  
pil-pil | oeufs de truite et brochet

—

Poularde de chez Pierre Duplantier  
médaillon de homard | primeur | bisque

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par la maison Dubois

—

Dessert au choix