

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

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 €

Oignon doux
veau braisé | consommé d'oignon | comté

ou

Rouget de roche
à la flamme | fenouil | consommé de poissons de roche

Retour de pêche
nacré | coquillages | panais

ou

Râble de lapin
farci | blettes | sauce au poivre

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

ou

Pomme Reine des reinettes
confite | flouve odorante | trou Provençal

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 €

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

2 COURSES

starter, main course
or
main course, dessert
€60

Sweet Onion
braised veal | onion consommé | comté

or

Red mullet
flame-grilled | fennel | rockfish consommé

3 COURSES

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

Catch of the day
lightly pearled | shellfish | parsnip

or

Stuffed rabbit saddle
Swiss chard | pepper sauce

BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine
water
coffee or tea
€95

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

or

Reine des reinettes apple
confit | sweet vernal grass | trou Provençal

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

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