

# 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

## 2 ACTES

entrée, plat  
ou  
plat, dessert  
60 €

---

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

ou

Coquillages  
cuits et crus | salades amères | jus iodé

---

## 3 ACTES

entrée, plat, dessert  
1 verre de vin  
75 €

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

ou

Filet de Boeuf de race Normande  
oignons nouveaux | moelle | sauce Bordelaise

---

## BOISSONS COMPRISES

2 verres de vin,  
eau plate ou pétillante  
café ou thé  
95 €

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés  
par la maison Dubois

ou

Baba  
poire pochée | crème mi-montée | fleur d'oranger

ou

Rhubarbe  
chocolat blanc | basilic | oxalys