

Menus du déjeuner
Lunch menus

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Déjeuner

ENTRÉES

Crevettes sauvages de Méditerranée jus des têtes radis cédrat	32 € (suppl. caviar 30 €)
Huître Gillardeau cresson céleri sabayon iodé	30 €
Topinambours cresson salicornes truffe noire	39 €
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes céleri livèche truffe noire	49 €
Foie frais de canard de chez Robert Dupérier légumes d'hiver pot-au-feu	37 €

TERRE ET MER

L'Éphémère	48 €
Retour de pêche de Bretagne champignons noisette coquillages estragon	42 € (suppl. caviar 30 €)
Filet et ris de veau fermier navets pousses d'épinards jus parfumé à l'Armagnac	45 €
Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier à la braise betteraves grenade-sauge	42 €
Bœuf de race Normande Rossini truffe noire	75 €

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
Collection d'agrumes fromage blanc poivre Timut	20 €
Chocolat Madagascar Maison Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Vanille de Tahiti noisette praliné	20 €

2 ACTES

entrée, plat ou plat, dessert
60 €

3 ACTES

entrée, plat, dessert
75 €

BOISSONS COMPRISES

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

4 ACTES

120 €

ACCORD METS-VINS

60 €

6 ACTES

150 €

ACCORD METS-VINS

80 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
jus des têtes | radis | cédrat

ou

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
légumes d'hiver | pot-au-feu

L'Éphémère

ou

Retour de pêche de Bretagne (suppl. caviar 30 €)
champignons noisette | coquillages | estragon

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier
à la braise | betteraves | grenade-sauge

Collection d'agrumes
fromage blanc | poivre Timut

ou

Chocolat Madagascar Maison Berger
noix de pécan | café blanc | grué de cacao

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier
légumes d'hiver | pot-au-feu

L'Éphémère

ou

Retour de pêche de Bretagne (suppl. caviar 30 €)
champignons noisette | coquillages | estragon

ou

Filet et ris de veau fermier
navets | pousses d'épinards | jus parfumé à l'Armagnac

Dessert au choix

Crevettes sauvages de Méditerranée
jus des têtes | radis | cédrat

Topinambours
cresson | salicornes | truffe noire

Saint-Jacques de plongée

L'Éphémère

ou

Caneton mi-sauvage de chez Pierre Duplantier
à la braise | betteraves | grenade-sauge

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Dessert au choix

Menu truffe noire

5 ACTES

198 €

ACCORD METS-VINS

70 €

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes
céleri | livèche | truffe noire

–

Topinambours
cresson | salicornes | truffe noire

–

Bœuf de race Normande
Rossini | truffe noire

–

Brie de Meaux fermier truffé

–

Chocolat Madagascar Maison Berger
noix de pécan | café blanc | truffe noire

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Lunch

STARTERS

Wild shrimps from Méditerranée head jus radish citron	€32 (extra caviar €30)
Gillardeau oyster watercress celeriac iodized zabaglione	€30
Jerusalem artichokes watercress samphire black truffle	€39
Scallops from the breton coast celery lovage black truffle	€49
Fresh foie gras from Robert Dupérier winter vegetables pot-au-feu essence	€37

FROM THE SEA & THE FARM

The Ephemeral	€48
Catch of the day from Brittany button mushrooms shellfish tarragon	€42 (extra caviar €30)
Farm veal tenderloin and sweetbread turnips spinach leaves Armagnac cooking jus	€45
Pierre Duplantier half-wild duckling on the embers beetroots pomegranate-sage	€42
Normande beef Rossini style black truffle	€75

CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
Citrus Collection plain yogurt Timut pepper	€20
Madagascar chocolate from Maison Berger pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Vanilla from Tahiti hazelnut praliné	€20

2 COURSES

starter, main course or main course, dessert
€60

3 COURSES

starter, main course, dessert
€75

BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine, water, coffee or tea
€95 *

4 COURSES

€120

WINE PAIRING

€60

6 COURSES

€150

WINE PAIRING

€80

Wild shrimps from Méditerranée
head jus | radish | citron

or

Fresh foie gras from Robert Dupérier
winter vegetables | pot-au-feu essence

The Ephemeral

or

Catch of the day from Brittany (extra caviar €30)
button mushrooms | shellfish | tarragon

or

Pierre Duplantier half-wild duckling
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

Citrus Collection
plain yogurt | Timut pepper

or

Madagascar chocolate from Maison Berger
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

Fresh foie gras from Robert Dupérier
winter vegetables | pot-au-feu essence

The Ephemeral

or

Catch of the day from Brittany (extra caviar €30)
button mushrooms | shellfish | tarragon

or

Farm veal tenderloin and sweetbread
turnips | spinach leaves | Armagnac cooking jus

Dessert at leisure

Wild shrimps from Méditerranée
head jus | radish | citron

Jerusalem artichokes
watercress | samphire | black truffle

Diving scallops
root vegetables | buckwheat | shell jus

The Ephemeral

or

Pierre Duplantier half-wild duckling
on the embers | beetroots | pomegranate-sage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Dessert at leisure

Black Truffle Menu

5 COURSES

€198

WINE PAIRING

€70

Scallops from the breton coast
celery | lovage | black truffle

Jerusalem artichokes
watercress | samphire | black truffle

Normande beef
Rossini style | black truffle

Truffled Farmhouse Brie de Meaux

Madagascar Chocolate by Maison Berger
pecans | white coffee | black truffle