

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

Crevettes sauvages de Méditerranée ratatouille confite salicornes jus mousseux	32 €
Coquillages herbes mêlées baume de Bouteville jus mousseux à l'estragon	36 €
Cèpes lard de Colonnata ail confit roquette	30 €
Araignée de mer estragon citron vert caviar Oscietre	55 €

TERRE ET MER

L'Éphémère	48 €
Retour de pêche des côtes bretonnes haricots salades amères pil pil à l'huile d'ortie	42 €
Cochon fermier du Perche girolles échalotes jus au Porto	42 €
Homard bleu garniture d'un pistou bisque coraillée	80 € (supp. caviar 30 €)

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés par la maison Dubois	25 €
Prunes cuites et crues pruneaux avoine	20 €
Chocolat Madagascar de Nicolas Berger noix de pécan café blanc grué de cacao	20 €
Miel fermier lait ribot pollen	20 €

Déjeuner

2 ACTES

entrée, plat
ou
plat, dessert
60 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
ratatouille confite | salicornes | jus mousseux

ou

Cèpes
lard de Colonnata | ail confit | roquette

3 ACTES

entrée, plat, dessert
1 verre de vin
75 €

L'Éphémère

ou

Retour de pêche des côtes bretonnes
haricots | salades amères | pil pil à l'huile d'ortie

ou

Cochon fermier du Perche
girolles | échalotes | jus au Porto

BOISSONS COMPRISES

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

Prunes
cuites et crues | pruneaux | avoine

ou

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

*Hors samedi

Prix nets en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.
Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Déjeuner et dîner

4 ACTES

130 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins servis
en verres de 7 cl
60 €

Crevettes sauvages de Méditerranée
ratatouille confite | salicornes | jus mousseux

Cèpes
lard de Colonnata | ail confit | roquette

Retour de pêche des côtes bretonnes
haricots | salades amères | pil pil à l'huile d'ortie

ou

Cochon fermier du Perche
girolles | échalotes | jus au Porto

Dessert au choix

6 ACTES

160 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins servis
en verres de 7 cl
80 €

Coquillages
herbes mêlées | baume de Bouteville | jus mousseux à l'estragon

Cèpes
lard de Colonnata | ail confit | roquette

Retour de pêche des côtes bretonnes
haricots | salades amères | pil pil à l'huile d'ortie

L'Éphémère

ou

Cochon fermier du Perche
girolles | échalotes | jus au Porto

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Dessert au choix

Menu Caviar

4 ACTES

220 €

ACCORD METS-VINS D'EXCEPTION

Dégustation de quatre Grands Crus
servis en verres de 7 cl

90 €

Araignée de mer
estragon | citron vert | caviar Oscietre

Coquillages & caviar
herbes mêlées | baume de Bouteville | jus mousseux à l'estragon

Homard bleu
garniture d'un pistou | bisque coraillée

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger
noix de pécan | café blanc | grué de cacao | caviar

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

Wild shrimps from Méditerranée confit ratatouille salicornia foamy jus	€32
Shellfish mixed herbs baume de Bouteville foamy tarragon jus	€36
Porcini Colonnata lardo confit garlic arugula	€30
Spider crab tarragon lime Ossetra caviar	€55

FROM THE SEA & THE FARM

The Ephemeral	€48
Catch of the day from the Brittany coast beans bitter salads nettle oil pil-pil	€42
Farm-raised pork from Perche girolles shallots Port wine jus	€42
Blue lobster pistou garnish coral-infused bisque	€80 (extra caviar €30)

CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter selected and matured by Dubois house	€25
Plums cooked and raw prunes oats	€20
Nicolas Berger Madagascar chocolate pecan nut white coffee cocoa nibs	€20
Farm honey buttermilk pollen	€20

Lunch

2 COURSES

starter, main course
or
main course, dessert
€60

Wild shrimps from Méditerranée
confit ratatouille | salicornia | foamy jus

or

Porcini
Colonnata lardo | confit garlic | arugula

3 COURSES

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

The Ephemeral

or

Catch of the day from the Brittany coast
beans | bitter salads | nettle oil pil-pil

or

Farm-raised pork from Perche
girolles | shallots | Port wine jus

BEVERAGES INCLUDED

2 glasses of wine
water
coffee or tea
€95 *

Plums
cooked and raw | prunes | oats

or

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan nut | white coffee | cocoa nibs

*Excluding on Saturdays

Net prices in euros, including VAT. Prices exclude 5% employee contribution.
Our meats come from France. A list of allergens present in our dishes is available on request.

Lunch & dinner

4 COURSES

€130

WINE PAIRING

Tasting of four wines served
in 7 cl glasses
€60

Wild shrimps from Méditerranée
confit ratatouille | salicornia | foamy jus

Porcini
Colonnata lardo | confit garlic | arugula

Catch of the day from the Brittany coast
beans | bitter salads | nettle oil pil-pil

or

Farm-raised pork from Perche
girolles | shallots | Port wine jus

Dessert at leisure

6 COURSES

€160

WINE PAIRING

Tasting of five wines served
in 7 cl glasses
€80

Shellfish
mixed herbs | baume de Bouteville | foamy tarragon jus

Porcini
Colonnata lardo | confit garlic | arugula

Catch of the day from the Brittany coast
beans | bitter salads | nettle oil pil-pil

The Ephemeral

or

Farm-raised pork from Perche
girolles | shallots | Port wine jus

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Dessert at leisure

Caviar Menu

4 COURSES

€220

EXCEPTIONAL WINE PAIRING

Tasting of four Grands Crus
served in 7cl glasses

€90

Spider crab
tarragon | lime | Ossetra caviar

—

Shellfish & caviar
mixed herbs | baume de Bouteville | foamy tarragon
jus

—

Blue lobster
pistou garnish | coral-infused bisque

—

Nicolas Berger Madagascar chocolate
pecan | white coffee | cocoa nibs | caviar