

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 €

3 ACTES

entrée, plat, dessert
1 verre de vin
75 €

BOISSONS COMPRISES

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

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

ou

Coquillages
cuits et crus | salades amères | jus iodé

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

ou

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

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

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