

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S



MAISON VILLEROY
PARIS

275 € PAR PERSONNE

Dîner du réveillon de Noël

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

« 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.

Coupe de Champagne et canapés

Langoustine Royale étuvée au chou et truffes noires

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier en pot-au-feu

Escalopines de bar de nos côtes au caviar Baeri

Chapon de chez Pierre Duplantier farci et rôti, sauce Périgourdine

Brie de Meaux fermier truffé

Bûche au chocolat comme on l'aime à Noël

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S



MAISON VILLEROY

PARIS

€275 PER PERSON

Glass of Champagne and canapés



Royal steamed langoustine with cabbage and black truffles



Fresh duck liver from Robert Dupérier in a pot-au-feu broth



Escalopines of sea bass, Baeri caviar



Pierre Duplantier capon stuffed and roasted, Périgourdine sauce



Truffled farmhouse Brie de Meaux



Chocolate Yule log as we love it for Christmas

Christmas Eve dinner

TUESDAY DECEMBER 24, 2024

"Trente-trois", the symbolic name given to this restaurant in reference to the address, is orchestrated by Michelin-starred chef Sébastien Sanjou, who also heads the Relais des Moines in Les Arcs-sur-Argens in the Var.

Sébastien Sanjou's cuisine is colorful and imaginative, and at the heart of each plate is a beautiful product, carefully crafted with respect for taste and a committed identity. He cultivates an exceptional relationship with his producers, fishermen and breeders, all of whom are passionate about respecting the environment and its resources.

"Cooking is all about sharing...
The simple pleasure of bringing happiness to others".
Sébastien Sanjou.

Net prices are in Euros, including tax and service.

All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S



MAISON VILLEROY

PARIS

185 € PAR PERSONNE

Prix incluant une demi-bouteille de Champagne par personne

Brunch de Noël

MERCREDI 25 DÉCEMBRE 2024

« 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.

Plateau de fruits de mer des côtes bretonnes et normandes
Saumon mariné aux épices Caucasiennes
Charcuterie d'Arnaud Nicolas
Plateau de fromages de la Maison Dubois

Viennoiseries feuilletées
Pancakes & gaufres
Fruits frais de saison

Pâtisseries

À LA CARTE

Œufs brouillés

ou

Œufs pochés Bénédictine

ou

Œufs à la coque

Chapon de chez Pierre Duplantier Albuféra

ou

Bar sauvage rôti, panais et salicornes

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Christmas brunch

WEDNESDAY DECEMBER 25, 2024

"Trente-trois", the symbolic name given to this restaurant in reference to the address, is orchestrated by Michelin-starred chef Sébastien Sanjou, who also heads the Relais des Moines in Les Arcs-sur-Argens in the Var.

Sébastien Sanjou's cuisine is colorful and imaginative, and at the heart of each plate is a beautiful product, carefully crafted with respect for taste and a committed identity. He cultivates an exceptional relationship with his producers, fishermen and breeders, all of whom are passionate about respecting the environment and its resources.

"Cooking is all about sharing...
The simple pleasure of bringing happiness to others".
Sébastien Sanjou.



MAISON VILLEROY

PARIS

€185 PER PERSON

Including of a half bottle of Champagne per person

Brittany and Normandy coast seafood platter
Marinated salmon à la Caucasiennne
"Arnaud Nicolas" charcuteries
Martine Dubois house cheese platter

Puff pastry viennoiseries
Pancakes & waffles
Fresh seasonal fruits

Pastries

À LA CARTE Scrambled eggs

or

Benedict eggs

or

Soft-boiled eggs

Albufera-style Robert Duplantier capon

or

Roasted wild sea bass, parsnips and samphire

Net prices are in Euros, including tax and service.

All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Dîner de la Saint-Sylvestre

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

« 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.



MAISON VILLEROY
PARIS

375 € PAR PERSONNE

Coupe de Champagne et canapés

Bonnottes de Noirmoutier au caviar Baeri

Langoustine Royale étuvée au chou et truffes noires

Coquillages & herbes marines en fin consommé

Homard bleu de nos côtes à l'Américaine

Boeuf de race Normande Rossini

Brie de Meaux fermier truffé

Citron jaune de Menton givré au basilic

Chocolat Madagascar de Nicolas Berger, grué de cacao et café blanc

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Nos viandes proviennent de France. Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition sur simple demande.

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

New Year's Eve dinner

TUESDAY DECEMBER 31, 2024

"Trente-trois", the symbolic name given to this restaurant in reference to the address, is orchestrated by Michelin-starred chef Sébastien Sanjou, who also heads the Relais des Moines in Les Arcs-sur-Argens in the Var.

Sébastien Sanjou's cuisine is colorful and imaginative, and at the heart of each plate is a beautiful product, carefully crafted with respect for taste and a committed identity. He cultivates an exceptional relationship with his producers, fishermen and breeders, all of whom are passionate about respecting the environment and its resources.

"Cooking is all about sharing...
The simple pleasure of bringing happiness to others".
Sébastien Sanjou.



MAISON VILLEROY
PARIS

€375 PER PERSON

Glass of Champagne and canapés

Bonnottes de Noirmoutier with Baeri caviar

Royal steamed langoustine with cabbage and black truffles

Shellfish and sea herbs, delicate consommé

American-style blue lobster from our coasts

Rossini-style beef from Normandy

Truffled farmhouse Brie de Meaux

Frosted lemon from Menton, basil

Madagascar chocolate from Nicolas Berger, cocoa nibs and white coffee

Net prices are in Euros, including tax and service.
All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.