

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.



THE COLLECTION
EVERLASTING MEMORIES

Maison Villeroy, 33 rue Jean Goujon, 75008 Paris, France
+33 (0)1 45 05 68 00 | villeroy@the-c.com | maisonvilleroy.com

Notre collection du moment

MENUS DU DÉJEUNER

2 actes : entrée, plat ou plat dessert - 60 € *

3 actes : entrée, plat, dessert - 75 €

3 actes boissons comprises, 2 verres de vin, eau plate ou pétillante, café ou thé - 95 € *

ENTRÉES

Tourteau des côtes bretonnes
au court-bouillon | herbes fraîches | consommé glacé

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

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

TERRE ET MER

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisettes | coquillages | estragon

Pigeon du Pornic
blettes | abattis | jus poivrade

Lièvre à la Royale
sénateur couteau | céleri | livèche

FROMAGES ET DESSERTS

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Amandes de Provence
poires | amande amère | tagette

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

Notre collection du moment

DÉJEUNER EN QUATRE ACTES

120 €

AVEC ACCORD METS-VIN

60 €

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

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

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisettes | coquillages | estragon

ou

Pigeon du Pornic
blettes | abattis | jus poivrade

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

ou

Amandes de Provence
poires | amande amère | tagette

ou

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

DÉJEUNER EN SIX ACTES

150 €

AVEC ACCORD METS-VIN

80 €

Tourteau des côtes bretonnes
au court-bouillon | herbes fraîches | consommé glacé

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

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisettes | coquillages | estragon

Lièvre à la Royale
sénateur couteau | céleri | livèche

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Amandes de Provence
poires | amande amère | tagette

ou

Chocolat Madagascar Maison 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.

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.

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.



THE COLLECTION
EVERLASTING MEMORIES

Maison Villeroy, 33 rue Jean Goujon, 75008 Paris, France
+33 (0)1 45 05 68 00 | villeroy@the-c.com | maisonvilleroy.com

Our current collection

LUNCH MENUS

2-course menu : starter & main course or main course & dessert - €60 *

3-course menu : starter, main course & dessert - €75

3-course menu including beverages : 2 glasses of wine, still or sparkling water, coffee or tea - €95 *

STARTERS

Crab from Brittany coasts
poached | fresh herbs | iced consommé

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

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

FROM THE SEA & THE FARM

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

Pigeon from Pornic
swiss chards | giblets | peppered sauce

Hare à la Royale
sénateur couteau | celery | lovage

CHEESES & DESSERTS

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Provence almonds
pears | bitter almonds | marigold

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

Our current collection

FOUR-COURSE LUNCH

€ 120

WINE PAIRING

€ 60

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

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

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

or

Pigeon from Pornic
swiss chards | giblets | peppered sauce

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

or

Provence almonds
pears | bitter almonds | marigold

or

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

SIX-COURSE LUNCH

€ 150

WINE PAIRING

€ 80

Crab from Brittany coasts
poached | fresh herbs | iced consommé

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

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

Hare à la Royale
sénateur couteau | celery | lovage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Provence almonds
pears | bitter almonds | marigold

or

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

* Except on Saturdays

Net prices are in Euros, including taxes. The displayed prices exclude the 5% employee contribution
All our meat is sourced from France. If you suffer from any allergies or intolerances, please inform us upon ordering.

Net prices are in Euros, including taxes. The displayed prices exclude the 5% employee contribution
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

« 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.



THE COLLECTION
EVERLASTING MEMORIES

NOTRE COLLECTION DU MOMENT EN 4 ACTES

DÎNER EN QUATRE ACTES
120 €

AVEC ACCORD METS-VIN
60 €

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

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

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisettes | coquillages | estragon

ou

Pigeon du Pornic
blettes | abattis | jus poivrade

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

ou

Amandes de Provence
poires | amande amère | tagette

ou

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

NOTRE COLLECTION DU MOMENT EN 6 ACTES

DINER EN SIX ACTES
150 €

AVEC ACCORD METS-VIN
80 €

Tourteau des côtes bretonnes
au court-bouillon | herbes fraîches | consommé glacé

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

Retour de pêche de Bretagne
champignons noisettes | coquillages | estragon

Lièvre à la Royale
sénateur couteau | céleri | livèche

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

Amandes de Provence
poires | amande amère | tagette

ou

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

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.



THE COLLECTION
EVERLASTING MEMORIES

Maison Villeroy, 33 rue Jean Goujon, 75008 Paris, France
+33 (0)1 45 05 68 00 | villeroy@the-c.com | maisonvilleroy.com

OUR CURRENT COLLECTION
4-COURSE DINNER

4-COURSE DINNER
€ 120

WINE PAIRING
€ 60

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

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

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

or

Pigeon from Pornic
swiss chards | giblets | peppered sauce

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

or

Provence almonds
pears | bitter almonds | marigold

or

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

OUR CURRENT COLLECTION
6-COURSE DINNER

6-COURSE DINNER
€ 150

WINE PAIRING
€ 80

Crab from Brittany coasts
poached | fresh herbs | iced consommé

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

Catch of the day from Brittany
button mushrooms | shellfish | tarragon

Hare à la Royale
sénateur couteau | celery | lovage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Provence almonds
pears | bitter almonds | marigold

or

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