

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Dîner

ENTRÉES

Tourteau des côtes bretonnes au court-bouillon herbes fraîches consommé glacé	42 € (suppl. caviar 30 €)
Huître Gillardeau cresson céleri sabayon iodé	40 €
Topinambour cresson salicornes truffes noires	46 €
Noix de Saint-Jacques des côtes Bretonnes céleri livèche truffes noires	48 €
Foie frais de canard de chez Robert Dupérier légumes d'hiver pot-au-feu	48 €

TERRE ET MER

Retour de pêche de Bretagne champignons noisette coquillages estragon	54 € (suppl. caviar 30 €)
Saint-Jacques de plongée légumes racines sarrazin jus des bardes	58 €
Pigeon du Pornic blettes abattis jus poivrade	56 €
Lièvre à la Royale sénateur couteau céleri livèche	58 €
Bœuf de race Normande rossini truffes	72 €

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	26 €
Vanille de Tahiti noisette praliné	24 €

4 ACTES

120 €

ACCORD METS-VINS

60 €

Huître Gillardeau
cresson | céleri | sabayon iodé

—

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

—

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

ou

Pigeon du Pornic
blettes | abattis | jus poivrade

—

Dessert au choix

6 ACTES

150 €

ACCORD METS-VINS

80 €

Tourteau des côtes bretonnes (suppl. caviar 30 €)
au court-bouillon | herbes fraîches | consommé glacé

—

Topinambour
cresson | salicornes | truffes noires

—

Saint-Jacques de plongée
légumes racines | sarrazin | jus des bardes

—

Lièvre à la Royale
sénateur couteau | céleri | livèche

—

Plateau de fromages fermiers sélectionnés et affinés
par la maison Dubois

—

Dessert au choix

Menu truffes noires

5 ACTES

180 €

DRY JANUARY
ACCORD METS-BOISSONS
SANS ALCOOL

60 €

ACCORD METS-VINS

70 €

Noix de Saint-Jacques des côtes Bretonnes
céleri | livèche | truffes noires

French Bloom Blanc, purée de salicornes

–

Topinambour
cresson | salicornes | truffes noires

Fleur de sureau, bergamote, extraction de topinambour

–

Bœuf de race Normande
rossini | truffes

Thé noir fumé Lapsang Souchong, infusion de champignons séchés

–

Brie de Meaux fermier truffé

Virgin Muscat - Maison Petit Béret, extraction de truffes

–

Chocolat Madagascar Maison Berger
noix de pécan | café blanc | truffes noires

Sparkling tea, jasmin, white tea, darjeeling

Trente-Trois

Sébastien Sanjou

P A R I S

Dinner

STARTERS

Crab from Brittany coasts poached fresh herbs iced consommé	€42 (extra caviar €30)
Gillardeau oyster watercress celeriac iodized zabaglione	€40
Jerusalem Artichoke watercress samphire black truffles	€46
Scallops from the Breton Coast celery lovage black truffles	€48
Fresh foie gras from Robert Dupérier winter vegetables pot-au-feu essence	€48

FROM THE SEA & THE FARM

Catch of the day from Brittany button mushrooms shellfish tarragon	€54 (extra caviar €30)
Diving scallops root vegetables buckwheat shell jus	€58
Pigeon from Pornic swiss chards giblets peppered sauce	€56
Hare à la Royale sénateur couteau celery lovage	€58
Normande Beef Rossini style	€72

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	€26
Vanilla from Tahiti hazelnut praliné	€24

4 COURSES

€120

WINE PAIRING

€60

Gillardeau oyster
watercress | celeriac | iodized zabaglione

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

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

or

Pigeon from Pornic
swiss chards | giblets | peppered sauce

Dessert at leisure

6 COURSES

€150

WINE PAIRING

€80

Crab from Brittany coasts (extra caviar €30)
poached | fresh herbs | iced consommé

Jerusalem Artichoke
watercress | samphire | black truffles

Diving scallops
root vegetables | buckwheat | shell jus

Hare à la Royale
sénateur couteau | celery | lovage

Farm-raised cheese platter
selected and matured by Dubois house

Dessert at leisure

Black Truffle Menu

5 COURSES

€180

DRY JANUARY
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES
PAIRING

€60

WINE PAIRING

€70

Scallops from the Breton Coast
celery | lovage | black truffles

French Bloom Blanc, samphire purée

—

Jerusalem Artichoke
watercress | samphire | black truffles

Elderflower, bergamot, Jerusalem artichoke extraction

—

Normande Beef
rossini style | truffles

Lapsang Souchong smoked black tea, infusion of dried mushrooms

—

Truffled Farmhouse Brie de Meaux

Virgin Muscat - Maison Petit Béret, truffle extraction

—

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

Sparkling tea, jasmin, white tea, darjeeling