OCTOBRE 2022

MAISON VILLEROY

Maison Villeroy redéfinit les codes du luxe en créant un lieu unique fondé sur un concept de maison privée parisienne. Elle promet à ses convives un séjour sur-mesure tant par sa décoration que son service d'exception.

Contact & réservation
+33 (0)1 45 05 68 00 ou
villeroy@the-c.com

maisonvilleroy.com
@maison.villeroy

« LA RÉSIDENCE » : SÉBASTIEN SANJOU REÇOIT LE CHEF ÉTOILÉ VIVIEN DURAND POUR UN QUATRE MAINS D'EXCEPTION LE 9 NOVEMBRE

Depuis le mois de septembre, le Chef étoilé Sébastien Sanjou ouvre chaque mois, les portes de son restaurant étoilé parisien à un Chef.

Tout au long de l'année, ces artisans du bien manger proposeront le temps d'une journée, des menus à 4 mains en 5 ou 6 services mettant à l'honneur les richesses de leurs terroirs et les producteurs qui l'incarne. Une façon ludique et gourmande de valoriser le travail et les talents de Chefs de renom mais aussi de ravir les becs fins en quête de découvertes culinaires d'exception.

Après les Frères Ibarboure et Stephan Paroche c'est donc au tour du talentueux Vivien Durand, Chef étoilé du restaurant Le Prince Noir installé à Lormont en Gironde, de venir poser ses valises aux côtés de Sébastien Sanjou dans sa cuisine du Trente-Trois. La signature du Chef, des assiettes et des recettes donnant l'illusion de la simplicité mais dont la technique et le niveau d'exigence très élevés offrent une cuisine généreuse et contemporaine.

LA RÉSIDENCE

MERCREDI 9 NOVEMBRE 2022

CHEF INVITÉ : VIVIEN DURAND

LE 9 NOVEMBRE PROCHAIN, LES CONVIVES AURONT DONC LA CHANCE DE SAVOURER UNE CUISINE PASSIONNÉE AVEC AU MENU :

- Apéritif
- Crevette de l'estuaire au fenouil sauvage en tempura, sauce harissa maison
- Amuse-bouche
- Condiment oignon grillé ail noir et graine d'ail des ours, mousse de maïs grand roux
- Huîtres "Gillardeau"
- cuites et crues, chou-fleur, pickles
- Shiitake à la plancha, condiment lactaire ail et piment un jus de
- champignon monté au beurre et quelques coques
- Coquilles Saint-Jacques "Baie de Saint-Brieuc"
- Rôties, panais, corail
- Foie gras en cocotte, betterave au kaffa, jus court
- Marrons & châtaignes
- meringue, vanille, langues de chat

Menu dégustation en 5 services 128 €

La prochaine résidence se déroulera le mardi 13 décembre avec le chef Nicolas Gautier qui viendra sublimer les produits des Hauts de France

Les réservations sont disponibles sur le site de Maison Villeroy - https://www.maisonvilleroy.com/dining/

A PROPOS DE MAISON VILLEROY

Maison Villeroy est fondée sur le concept d'une maison privée offrant à ses convives une expérience unique grâce à un service exceptionnel et chaleureux qui lui permet de se différencier des plus grands établissements. Composée de 11 appartements, suites et chambres, la propriété donne la possibilité de privatiser son dernier étage ou bien de l'être dans sa totalité, afin de recréer un sentiment de maison privée parisienne. Maison Villeroy accueille également un restaurant étoilé, orchestré par le Chef Sébastien Sanjou, un bar, un club privé de membre et un spa.

A PROPOS DE SEBASTIEN SANJOU

Issu d'une famille ancrée dans les métiers de bouche depuis 5 générations, Sébastien Sanjou est originaire de Bigorre dans le Sud-Ouest de la France. Il n'a que 20 ans lorsqu'en 2002, il décide d'ouvrir son propre restaurant dans une ancienne bergerie du XVI eme siecle, en plein coeur du Var. A la tête du Relais des Moines, ou il décroche en 2013 une etoile a 31 ans, il prone une cuisine de terroir en collaborant etroitement avec des producteurs en circuit court, afin de sublimer le produit. En 2019, il s'investit dans un autre challenge et rejoint les equipes de Maison Villeroy pour faire du Trente-Trois, la table confidentielle du Triangle d'Or parisien. En Janvier 2021, il est de nouveau étoilé par le célèbre guide rouge.