



L'une des hypothèses fait remonter le mot à l'italien pazzo, qui signifie « fou ». Une autre théorie avance que Patsy, diminutif du prénom Patrick, aurait d'abord été utilisé dans l'argot criminel pour dire « tout va bien ». Repris ensuite comme nom, le terme aurait évolué pour désigner un « pigeon », dans le sens de quelqu'un de naïf — un de ces dupes qui, comme le dit l'expression, naissent à la minute.

par William Safire, 1er avril 1984, dans le New York Times

Menu déjeuner (Hors jours fériés)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 34€

Entrée - Plat - Dessert 38€

Menu - 3 séquences 48€

La sélection des trois séquences est faite par le chef en s'adaptant à vos préférences, allergies et restrictions alimentaires

Accord mets et vins - 3 Verres (8cl) 27€

Une sélection de vins soigneusement choisis pour accompagner chaque plat.

Ouvert du Lundi au Jeudi

12h30 - 14h00

19h30 - 22h00

Vendredi dîner uniquement

19h30 - 22h00

Betterave au four, sauce gorgonzola, noisette et vinaigrette mostarda 15€

Potimarron rôti, sauce yogurt - romarin, grenade et gingembre 15€

Brandade de morue, artichauts, olives et cédrat mariné 19€

Velouté de panais - butternut, crème fraîche, sauce macha et coriandre 24€

Poisson du jour, sauce beurre blanc - bergamote, condiment orange et fenouil 34€

Poitrine de cochon, oignons doux, ail noir, mangue et sauce citronnelle 34€

Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo 14€

Glace topinambour - beurre noisette, malt, mélisse et sauce aux pommes 14€

Crèmeux chocolat noir, chips de pain, huile d'olive et sel Maldon 14€

Origines de nos viandes et poissons :

Poisson du jour, France ou Ecosse, UK / Morue, Espagne / Cochon, France

Taxes et services inclus



L'une des hypothèses fait remonter le mot à l'italien pazzo, qui signifie « fou ». Une autre théorie avance que Patsy, diminutif du prénom Patrick, aurait d'abord été utilisé dans l'argot criminel pour dire « tout va bien ». Repris ensuite comme nom, le terme aurait évolué pour désigner un « pigeon », dans le sens de quelqu'un de naïf — un de ces dupes qui, comme le dit l'expression, naissent à la minute.

par William Safire, 1er avril 1984, dans le New York Times

Lunch menu (Excluding public holidays)

Starter - Main or Main - Dessert 34€

Starter - Main - Dessert 38€

Menu - 3 courses 48€

The selection of the three courses is made by the chef, tailored to your preferences, dietary restrictions and allergies.

Wine pairing - 3 Glasses (8cl) 27€

The wine is carefully selected to further your discovery and pleasure for each course.

Open from Monday to Thursday

12.30pm - 2.00pm

7.30pm - 10.00pm

Friday dinner only

7.30pm - 10.00pm

Baked beetroot, gorgonzola sauce, hazelnut and mostarda vinaigrette 15€

Roasted butternut, yogurt - rosemary sauce, pomegranate and ginger 15€

Brandade of cod, artichokes, olives and marinated citron 19€

Parsnip - butternut velouté, sour cream, macha sauce and coriander 24€

Catch of the day, beurre blanc - bergamot sauce, orange and fennel condiment 34€

Pork belly, sweet onions, black garlic, mango and lemongrass sauce 34€

Selection of cheeses from Taka & Vermo 14€

Jerusalem artichoke - brown butter ice cream, malt and apple sauce 14€

Dark chocolate cream with bread chips, olive oil and Maldon salt 14€

Origins of our meats and fishes :
Catch of the day, France or Scotland, UK / Cod, Spain / Pork, France

Taxes and services included