



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 52€

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

Poivrons Palermo, anchoïade, sauce aux noix et cerises	16€
Petits pois, figues sèches, feta, sauce jaune d'oeuf et guanciaie végétal	16€
Anguille fumée laquée, concombre - yaourt et sauce macha	19€
Gazpacho de cœur de boeuf, olives et focaccina au fromage	28€
Poisson du jour, beurre blanc fumé, pleurotes et courgettes trompettes	36€
Magret de canard, abricots, oignons nouveaux et sauce à la lavande	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Bonbon chocolat blanc - yaourt, menthe, praliné noisette et sorbet de saison	14€
Semifreddo au citron, compotée de fraises, basilic - amande et crumble cacao	14€

Origines de nos viandes et poissons :
Poisson du jour, France / Anguille, France / Canard, 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 52€

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

Palermo peppers, anchoïade, walnut sauce and cherries	16€
Peas, dried figs, feta, egg yolk sauce and plant-based guanciale	16€
Lacquered smoked eel, cucumber-yogurt, and salsa macha	19€
Heirloom tomato gazpacho, olives and cheese focaccina	28€
Catch of the day, smoked beurre blanc, oyster mushrooms and zucchini	36€
Duck breast, apricots, spring onions, and lavender sauce	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
White chocolate - yogurt bonbon, mint, hazelnut praline and seasonal sorbet	14€
Lemon semifreddo, strawberry compote, basil - almond and cocoa crumble	14€

Origins of our meats and fishes :
Catch of the day, France / Eel, France / Duck, France

Taxes and services included