



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

Courgettes, pêches, figues, féta et vinaigrette aux noix	15€
Caviar d'aubergines, saba, noisettes et chips de guanciale végétal	15€
Crudo de thon, aguachile, mangue, patate douce et tajin	19€
Gazpacho de cœur de boeuf, olives et focaccina au fromage	28€
Poisson du jour, sauce épinard - verveine, haricots verts et pourpiers	36€
Langue de boeuf grillée, poivrons Palermo et kimchi de sucrine	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Bonbon chocolat blanc - yaourt, praliné noisette et sorbet de saison	14€
Pêches pochées et sorbet, chocolat - verveine et crumble	14€

Origines de nos viandes et poissons :
Poisson du jour, France / Thon, France / Boeuf, 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

Zucchini, peaches, figs, feta, and walnut vinaigrette	15€
Eggplant caviar, saba, hazelnuts and plant-based guanciale chips	15€
Tuna crudo, aguachile, mango, sweet potato and tajin	19€
Heirloom tomato gazpacho, olives and cheese focaccina	28€
Catch of the day, spinach - verbena sauce, green beans and purslane	36€
Grilled beef tongue, Palermo peppers and Little Gem lettuce kimchi	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
White chocolate - yogurt bonbon, hazelnut praline and seasonal sorbet	14€
Poached peaches and sorbet, chocolate - verbena and crumble	14€

Origins of our meats and fishes :
Catch of the day, France / Tuna, France / Beef, France

Taxes and services included