



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€

[Dinner] 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

[To Share] Cantabrian anchovies, salsa verde and brioche bread	15€
Muhammara, purple cauliflower and potato focaccia	15€
Taleggio - mozzarella quesadilla, zucchini blossom and sesame - macha salsa	15€
Mackerel crudo, verjus - bergamot, cilantro and winter radish	16€
Coco beans, chanterelles, coconut milk - lemongrass sauce and watercress	28€
Honey - spices glazed duck breast, sweet potato purée and bok choy.	36€
Catch of the day, meunière - gochujang sauce, fennel and Parmesan salad	36€
Selection of cheeses from Taka & Vermo	14€
Ricotta, pear - cinnamon compote, chocolate and chestnuts	14€
Roasted plantain, piloncillo, hazelnuts and crème fraîche ice cream	14€

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

Taxes and services included



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€

[Dîner] 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

[A Partager] Anchois de Cantabrie, salsa verte et pain brioché	15€
Muhammara, choux-fleurs violets et foccacia à la pomme de terre	15€
Quesadilla taleggio - mozzarella, fleur de courgette et salsa sésame - macha	15€
Crudo de maquereaux, verjus - bergamote, coriandre et radis d'hiver	16€
Coco de Bretagne, girolles, sauce lait de coco - citronnelle et cresson	28€
Magret de canard laqué au miel - épices, purée de patate douce et pak choi	36€
Poisson du jour, sauce meunière - gochujang, salade de fenouil et parmesan	36€
Sélection de fromages de la fromagerie Taka & Vermo	14€
Ricotta, compoté de poires - cannelle, chocolat et châtaignes	14€
Banane plantain rôtie, piloncillo, noisettes et glace à la crème fraîche	14€

Origines de nos viandes et poissons :
Maquereau, France / Canard, France / Poisson du jour, France

Taxes et services inclus