

Ex : Chez Aline, Bordeaux (33000), néobistrot.

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#)LE GOÛT DE L'ÉPOQUE | [RESTAURANTS](#) | [CHAMBRES](#) | [LIVRAISON](#) | [ÉVÉNEMENTS](#) | [MON FOODING](#) | [FR](#)

NOUVEAU ! FAITES-VOUS LIVRER À PARIS PAR LES RESTAURANTS DU GUIDE FOODING : FRENCHIE TO GO, HERO, BOB'S BAKE SHOP, CANDELARIA...

PANACHE

AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : [CUISINE D'AUTEUR](#), [NÉOBISTROT](#)LES ESSENTIELS : [Feeling](#)LES PLUS : [Antidépresseur](#)PRIX : [De 36 à 50 €](#)

HORAIRES : De midi à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé dimanche et lundi.

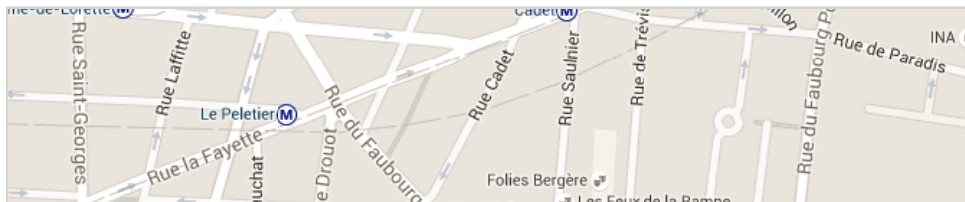


LE PLUS COQUET DES SOPHISTROQUETS

Panache (Paris) - © Matthieu Jauniau-Dallier

Côté atmos-flair, la réputation de Maître Lahner n'est plus à faire. Après [Racines](#) (Paris, NY), [Vivant](#), [Stern](#) et [Le Bon Saint Pourçain](#), David maraboute cette fois le resto du très attendu hôtel Panache. Soigneusement peigné par Dorothee Meilichzon ([Rachel's](#), [Hôtel Bachaumont](#)...), ce bel angle vitré du faubourg Montmartre quintessencie l'art coquet du sophistroquet : poutre Eiffel boulonnée, banquettes bleu nuit, bois sombre, marbre blanc, laiton et céramiques laiteuses. Côté backroom, les toques capées de Paul Landre (ex-[Racines 2](#)) et William Ransone (ex-Saturne) dressent à quatre mains des plats millimétrés. Ce midi-là, pour 28 € : velouté de panais volcanique, émulsion de cumin, éclats d'amandes salées caramélisées et, tapies dans les tréfonds, oranges sanguines réduites ; puis cabillaud rôti, plus père peinard, accompagné de courge butternut naturiste et roquette sauvage en bosquet ; démoniaque dessert aux allures de rascasse avec un échevelé ultra-graphique de fenouil et d'ananas suintants le soleil. Pour la soif, raisins zinzins à siroter : alsace Les Saveurs du Domaine Binner (5 € le verre), roussillon Le Fond de l'Air est Rouge de Jean-François Nicq (21 € la bouteille)... Formule 22-28 € (midi) et déclinaison de petites assiettes délicieusement sophistiquées le soir (7-23 €). // Matthieu Jauniau-Dallier.

S'Y RENDRE

<http://lefooding.com/fr/restaurants/restaurant-panache-paris>

RENAULT
La vie, avec passion.

Renault CAPTUR
Vivez l'instant.

DÉCOUVREZ-LE >

L'ADDITION