

**L**eroi des néo-bistrotts récidive ! Après Racines 1 et 2, Vivant, Le Bon Saint-Pourçain et compagnie, David Lanher passe aux commandes du restaurant sis au rez-de-chaussée du tout nouvel hôtel Panache. On prend les mêmes ingrédients et on recommence : un emplacement stratégique (le quartier du Faubourg-Montmartre, à deux pas des Grands Boulevards) ; une déco de café chic signée Dorothée Meilichzon (Café Pinson, hôtel Bachaumont...) associant boiseries blanches, sol mi-mosaïque mi-parquet noir, banquettes moelleuses et suspensions en laiton ; des produits du marché de qualité (Terroirs d'avenir), et un duo de chefs au top (Paul Landre et William Ransone). Lesquels mitonnent, le midi, une carte resserrée autour d'une éminente formule entrée-plat-dessert : velouté panais-cumin-orange aux amandes caramélisées, tendron de veau aux orechiette et dessert ananas-fenouil. Ils l'étoffent, le soir, de petites assiettes percutantes : maquereau en escabèche démoniaque, divines coques à l'ail et à la coriandre, fondantes asperges blanches à la pancetta, chiffonnade d'ail des ours et noisettes, composition printanière de radicchio, betteraves, anchois et émulsion burratina ou coulant au chocolat relevé au safran et glace coco. Le tout escorté de vins à l'avenant : bourgognes de Pacalet, de Derain ou de Valette, côte-rôtie de chez Cuilleron, chevery de Villemade... Quel panache ! Formules déj. à 22 € et 28 €, assiettes de 8 € à 22 €. ●

J.G.

► Accueil de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé le dimanche et le lundi.



# PANACHE

## ÉCRIN GOURMAND

**Du petit déjeuner au goûter, on pourrait passer la journée au Café Marlette. Nid girly des sœurs Margot et Scarlett, il a tout du repaire gourmand-cosy du parisien South Pigalle. Canapés moelleux et odeur des gâteaux sortis du four... On se délecte autant d'une salade detox que d'une farandole de douceurs. Fondants au chocolat ou muffins banane-choco sont confectionnés à partir des préparations bio et sans gluten des frangines, également en vente sur place. Un concept chaleureux à prix tout doux. Formules de 12,50 à 19,50 €, brunch 24,90 € et carte 8 € environ. ●**

J.A.

► Accueil de 8h30 à 18h du mardi au vendredi et de 9h30 à 18h samedi et dimanche. Fermé le lundi.

Leabus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

6 • Pariscope • semaine du 18 au 24 mai