

L'art
DU FAIT MAISON

Tradition et plaisir culinaire

Dans ce lieu singulier, on passe d'un dîner raffiné à une soirée dansante pleine d'énergie. La salle de restaurant, à l'ambiance chaleureuse, met en valeur la cuisine inventive de Michel Lourthie, chef reconnu pour son sens des saveurs et son goût du partage. Côté service, les clients saluent l'attention et le professionnalisme d'une équipe toujours soucieuse du confort des convives. L'histoire s'écrit aussi en famille : en 2009, Christophe Noël, héritier des fondateurs, s'est allié à son beau-frère Francis Caverzasio pour faire grandir ce complexe. Après 37 années dans l'enseignement, Christophe dirige aujourd'hui le restaurant devenu une adresse incontournable, où l'on vient autant pour partager un repas que pour vivre des instants festifs inoubliables.

L'art de recevoir et de célébrer

Mariages, baptêmes, séminaires d'entreprise ou repas entre amis : au Panache, chaque événement prend des airs de fête. Une salle modulable et équipée permet d'imaginer des réceptions sur mesure, dans une ambiance conviviale et raffinée. Après un repas gourmand, les convives peuvent prolonger la soirée en accédant directement à la discothèque attenante (boissons à tarifs réduits pour les clients du restaurant !) Pour les grandes occasions - comme le Nouvel An, entre autres - le chef met aussi son savoir-faire à disposition en service traiteur : les mets peuvent être préparés sur place ou livrés où vous le souhaitez. Parking spacieux, borne de recharge gratuite et terrasse animée complètent ces attentions qui facilitent la fête.

Une table généreuse qui séduit les gourmets

Au fil des saisons, Michel Lourthie et sa brigade mijotent des recettes où créativité et générosité se conjuguent. Ses spécialités, comme le foie gras maison, le saumon fumé, le filet de boeuf Lorrain ou encore le risotto de dos de cabillaud, enchantent les gourmets à chaque bouchée.

Les midis de la semaine, on s'attable comme à la maison avec un menu à 17 € (choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts). Les plus petits estomacs optent pour une formule dès 14,50 € (entrée/plat ou plat/dessert) ou un plat du jour unique à 12,50 €. Toute la semaine, midi et soir, la fête continue autour d'un menu suggestion à 35,50 €, entièrement fait maison, avec un choix de trois entrées, trois plats et trois desserts à combiner selon ses envies. Les clients louent unanimement la qualité de la cuisine, l'excellent rapport qualité/prix et la chaleur de l'accueil.





Partage
& AUTHENTICITÉ

LE PANACHE
72 rue Neuve Grange, 88 000 ÉPINAL
Tél. 03 29 82 30 71
www.le-panache.fr / Facebook