



Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Restauration

La Cocotte d'Isidore vient d'ouvrir

Jeudi 7 novembre 2013 14:05

Retour

Réagissez Partager Imprimer A+ A-

35 - Ille-et-Vilaine Ce nouveau restaurant bistronomique est associé à l'hôtel 4 étoiles Best Western Plus Hôtel Isidore.



Pascal Pérou et Christophe Hu.

Situé au sud-ouest de Rennes (35) dans le nouvel éco-quartier de la Courrouze, le restaurant la Cocotte d'Isidore est implanté au sein du Best Western Plus Hôtel Isidore, dirigé par **Daniel Gautier** et sa fille **Stéphane Giraudet**, appartenant aux hôtels Emeraude.

Dans ce restaurant de 100 couverts et sa terrasse de 40 convives, **Pascal Pérou**, neveu de Daniel Gautier, propose une cuisine simple et de qualité. Formé au lycée hôtelier professionnel Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand (35), il a travaillé chez Ledoyen et auprès d'**Alain Senderens** avant d'ouvrir, avec son frère **Loïc**, Le Manoir de la Régate, le Bistrot de l'Écrivain et le Square du Champ de Mars.

À La Cocotte d'Isidore, plusieurs formules sont proposées : soit entrée-plat ou plat-dessert à 14,80 €, soit entrée+plat+dessert à 18,80 €, avec plat du jour à 11,80 €. Accompagné depuis 14 ans par le sommelier **Christophe Hu**, le chef organisera tous les deux mois des soirées à thème avec dégustation de 7 plats assortis de vins pour 100 €. Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de midi à 14h30 et de 19h à 22h30 et fonctionne sur réservation le week-end.

Best Western Plus Hôtel Isidore 4*
La Cocotte d'Isidore
1 rue Nicéphore Niepce
35136 Saint-Jacques de la Lande
www.hotel-rennes-isidore.com

Blogs des experts

Modèles de lettres et conseils pour les relations avec vos clients et prestataires
Daniel Gillot



« Règlement intérieur : que faire face à un salarié alcoolique ? » Harry

Tous les blogs des experts (42)

Vidéos



L'Instant Bagels à Angers

Autres vidéos

Bocuse d'Or Europe 2014

Retrouvez les résultats du Bocuse d'Or Europe
Interviews
Vidéos



Focus

- Michelin 2014 : les nouvelles étoiles (24/02/14)
- Fait maison : jusqu'où souhaitez-vous aller ? (28/03/14)

Newsletter Quotidienne



Connaissances et Techniques du
BAR
et des
Cocktails

