



34 nouveaux établissements rejoignent www.idealgourmet.fr en janvier

Fin janvier 2016 Ideal Gourmet a mis en ligne sur son site www.idealgourmet.fr **34 nouveaux établissements** portant ainsi à **1603** son nombre de restaurants membres partenaires.



Communiqué de presse

Les nouveaux restaurants à Paris

Le Platinum – (Hôtel Pullman Montparnasse) Paris 14

Restaurant d'hôtel, moderne et contemporain

Ce restaurant offre un univers moderne et gourmand. L'intérieur est résolument contemporain. Teintes actuelles, mobilier design, ambiance lumineuse la journée et cosy le soir, il y en a pour tous les goûts. Tout est parfaitement orchestré par un service aux petits soins et souriant.

Prix (menu tout compris) : **65.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

La Vinoteca – Paris 8

Belle cuisine italienne

L'intérieur est sublimé par des touches de noir, de blanc et de gris créant ainsi une atmosphère élégante et cosy.

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Domani – Paris 8

Loft au design raffiné

A deux pas des Champs-Élysées, ce loft parisien est un joli mélange des genres. Décor design et raffiné, ce restaurant est un véritable cocon à l'élégance contemporaine.

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[Lire la suite](#)

Divino – Paris 16

Cadre design et divin

Ce restaurant se dévoile sous des allures raffinées et actuelles. Le mobilier est design, les teintes sombres sont apaisantes et rehaussées par quelques tableaux colorés, le service est aux petits soins.

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[Lire la suite](#)

Eugène – Paris 8

Une verrière signée Gustave Eiffel

Inventive, sensuelle, délicate, la cuisine du Chef ravit les gourmets au fil des saisons. Les produits sont sublimés, les saveurs et les parfums magnifiés !

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Harold – Paris 17

Cocon contemporain et cuisine créative

La salle, élégante et originale, est emmenée par des teintes grises et du mobilier aux courbes modernes ou encore des lustres baroques.

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)



Communiqué de presse

Au chien qui fume – Paris 1

Au-delà des modes et des décennies.

Au Chien qui fume accumule les souvenirs d'antan. Les banquettes de cuir rouge, les larges miroirs, les tableaux et les statues de chiens, tout est parfaitement orchestré offrant un résultat joliment classique, emmené par une ambiance de musique jazz.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Blun – Paris 2

Pour les amoureux de la galette

Cette crêperie se dévoile une décoration emmenée par du bois blond et des murs gris et anthracites, l'ambiance est résolument dans l'air du temps. La jolie devanture bleue océan en témoigne...

Prix (menu tout compris) : **30.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Taverne Karlsbrau – Paris 1

Relais d'Alsace

Sur la carte, les spécialités alsaciennes et les fruits de mer vont bon train... Au fil des saisons, les grands noms de la gastronomie d'Alsace et les grands classiques des bistrotis parisiens font le bonheur des papilles averties.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les comptoirs du Médoc – Paris 9

Décor, incroyable, un tantinet Rococo

C'est aussi le savoir-faire du Médoc que les convives retrouvent avec joie et délectation dans leurs assiettes. Les Comptoirs du Médoc propose un petit voyage gustatif sur les terres du Landescot et Ribeyron.

Prix (menu tout compris) : **100.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Flat Iron – Paris 10

New-York à Paris

Clin d'œil au quartier de Manhattan. Ici, l'ambiance est chaleureuse et moderne. Emmené par une décoration faite de noir et de métal, le lieu est résolument branché et lounge.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

La villa Corse – Paris 15

Elégant et convivial

Ici, c'est la Corse qui est à l'honneur. Le soleil de l'île de beauté se retrouve avec grâce dans les assiettes. Les produits frais du terroir, venus tout droit de là-bas, sont cuisinés d'une main de maître au fil des saisons

Prix (menu tout compris) : **65.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)



Communiqué de presse

Les nouveaux restaurants en Ile-de-France

L'Initiale café – Boulogne Billancourt, Hauts-de-Seine (92)

Style industriel et cuisine française raffinée

Entre ancien et moderne, cet intérieur au style industriel a un charme fou parfaitement ancré dans l'air du temps. Du bois au métal en passant par des teintes très actuelles, il ne manque rien, chaque détail est joliment choisi.

Prix (menu tout compris) : **55.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Restaurant Coquelicote – Puteaux, Hauts-de-Seine (92)

Voyage culinaire en Russie

Chaleureux et intimiste, ce lieu convie au voyage et à la détente. Quelques éléments typiquement russes font un clin d'œil à cette patrie : les poupées ou encore la vaisselle délicate et quelques tissus de-ci delà vous feront vous évader.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les nouveaux restaurants en Province

Sapio – Nantes (44)

A place to be et pédagogique

Dans la ville de Nantes, le restaurant Sapio est sans aucun doute « the place to be ». Un tantinet branché, juste ce qu'il faut, à la fois authentique et convivial, ce restaurant ne laisse personne indifférent. L'intérieur se dévoile sous des formes contemporaine et classe mettant en avant du mobilier en bois et des teintes sombres.

Prix (menu tout compris) : **40.00€** TTC/personne

[Lire la suite](#)

Au Bureau – Niort (79)

Ambiance Pub londonien

Une élégance « so british » pour les amateurs de ce genre de luxe et de raffinement. C'est un véritable cocon et de savoir-vivre à l'anglaise revisité ...

Prix (menu tout compris) : **40.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

La Guinguette chez la rose – Rochetaillée sur Saône, Rhône (69)

Gourmandise et convivialité

Sur les bords de la Saône, le cadre naturel et respecté semble avoir arrêté le temps... La seule chose qui compte est de profiter pleinement de cette bulle de sérénité.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Le point G – Saint-Broladre, Ille-et-Vilaine (35)

Intimiste et cosy

La devise des lieux : « Ni gastronomique, ni traditionnelle, notre cuisine est celle du cœur, elle reflète le terroir et son âme généreuse... ».

Prix (menu tout compris) : **60.00€** TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

Safran – (Miramar Crouesty) Arzon, Morbihan (56)

Parenthèse de douceur, de sérénité et de gourmandise...

Au dernier étage, ce restaurant offre un cadre élégant et cosy. Bois blond, teintes apaisantes, salle spacieuse... tout est fait pour que le moment soit inoubliable. Vue sur la piscine et le spa ou sur l'océan, l'eau est l'élément phare et permet au temps de s'arrêter...

Prix (menu tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Cyprien – Marseille, Bouches-du-Rhône (13)

Maison bourgeoise au charme d'antan

Ici, c'est une cuisine de haute volée qui se joue. Le Chef met à l'honneur les grands classiques de la gastronomie française qu'il revisite à sa manière.

Prix (menu Découverte tout compris) : **50.00€** TTC/personne

Prix (menu Tentation tout compris) : **80.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Le Carmin – Beaune, Côte-d'Or (21)

Elégant et cosy

Au fil des semaines, au gré des saisons et du marché, le Chef met en œuvre toute sa créativité et tout son génie au service d'une cuisine gastronomique française. Les mariages subtiles et originaux font naître des saveurs inoubliables.

Prix (menu Tentation tout compris) : **65.00€** TTC/personne

Prix (menu Prestige tout compris) : **100.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les fils à maman - Montpellier, Hérault (34)

Régression gourmande

Au centre de Montpellier, cette adresse permet de faire un bond dans les années, au temps de l'enfance.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les fils à maman – Orléans, Loiret (45)

Une touche vintage

Ici, le concept est simple : la bonne cuisine de nos mamans... qui fleure bon le bonheur de vivre, les plaisirs simples et gourmands.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les fils à maman – La Baule-Escoublac, Loire-Atlantique (44)

Bord d'Océan et pieds dans le sable

À l'intérieur, les chaises d'école, les tables de bois, les lustres en métal et les objets de l'enfance font de ce lieu une adresse vraiment unique. Les grandes baies vitrées et la terrasse prolongent la vue sur la plage et sur l'océan.

Prix (menu tout compris) : **55.00€** TTC/personne

[Lire la suite](#)



Communiqué de presse

Les fils à maman – La Rochelle, Charente-Maritime (17)

Au centre-ville

Côté carte, les souvenirs et la régression sont également au menu... La cuisine traditionnelle est revue et corrigée... Les petits fromages d'enfant deviennent de délicieuses croquettes à déguster, le cordon bleu est fait maison, et la pâte à tartiner est transformée en divin dessert...

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

La table des chefs de Didier – La Chapelle Sur Erdre, Loire-Atlantique (44)

A table au château

Dans le cadre exceptionnel du château Le Saz, ce restaurant est une invitation au plaisir et à l'art de vivre.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

L'Alcyon – Antibes, Alpes-Maritimes (06)

Brasserie de port

L'intérieur se dévoile sous des allures chics emmenées par des teintes sobres. La terrasse, quant à elle, permet de profiter d'une vue imprenable sur le port. Ici, les amoureux du poisson sont ravis. Une spécialité toute particulière : les fruits de mer bien entendu !

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

El Olivo – Caen, Calvados (14)

Cuisine de Bistrot

La décoration est emmenée par des teintes orange et noir mis en valeur par un mobilier aux allures contemporaines. Le tout offre un cadre dans l'air du temps entre modernité et originalité.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Le Cercle 81 – Castres, Tarn (81)

Une cuisine maison

Le lieu est joliment décoré offrant un cocon élégant et intimiste. Le mobilier moderne enveloppé de noir et de beige se dévoile sous les lumières tamisées... La cheminée crée une ambiance cosy l'hiver venu.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Les Vieilles Pierres – La Talaudière, Loire (42)

Bâtisse au charme incomparable

Les pierres sont maîtresses et donnent à cette bâtisse un charme incomparable. À cela s'ajoutent des poutres de bois, des lumières tamisées et quelques tableaux posés deci delà. Le rendu est très agréable : ambiance feutrée et intimiste.

Prix (menu tout compris) : **55.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)



Communiqué de presse

La Grande Passerelle – Carnon, Hérault (34)

Passerelle panoramique et design

Les grandes baies vitrées permettent de profiter d'une vue panoramique sur la mer et le port. Lorsqu'il fait doux, les convives se retrouvent sur la terrasse pour ne faire plus qu'un avec la nature environnante.

Prix (menu tout compris) : **50.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Cabaret l'Âne Rouge – Lyon, Rhône (69)

Cabaret humoristique et cuisine du terroir

Les convives découvrent une cave voûtée du XVI^e siècle tapissée de pierres apparentes. L'ambiance est conviviale et chaleureuse, et le service aux petits oignons.

Prix (menu tout compris) : **77.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

L'Ondine – Cannes, Alpes-Maritimes (06)

Restaurant de plage

Les pieds dans l'eau, le temps ne compte plus. Niché sur l'illustre Croisette, ce restaurant plage offre un cocon extraordinaire digne de la magnificence de la Côte d'Azur.

Prix (menu Saveurs tout compris) : **65.00€** TTC/personne

Prix (menu Tentation tout compris) : **85.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

Le Bistrot Gourmet – Biarritz, Pyrénées-Atlantiques (64)

Au cœur du quartier Saint Charles

Il fait bon se lover au Bistrot Gourmet. Lorsque le temps le permet, les convives se retrouvent avec bonne humeur sur la terrasse. Au fil des mois, le Chef met à l'honneur des produits régionaux de qualité et vous invite à une évasion gustative.

Prix (menu tout compris) : **100.00€** TTC/personne

[En savoir plus](#)

À propos d'Idéal Gourmet

Depuis 2004, Idéal Gourmet, **leader du cadeau restaurant** permet d'offrir simplement un repas Tout Compris au restaurant sur son site web : www.idealgourmet.fr

Rappel : L'invitation gastronomique Idéal Gourmet se présente sous la forme d'une élégante pochette, à l'intérieur de laquelle se trouve l'invitation cadeau, **valable 1 an** et donnant droit à un menu toujours Tout Compris (au minimum : Apéritif, entrée, plat, dessert, café, une bouteille d'eau minérale pour 2 et une bouteille de vin pour 2).

Pour plus de renseignements, visuels, ou autres questions...

Contact Presse : **Fabien MARTRE** | Directeur | 01.45.72.40.26 | E-mail : fabien@idealgourmet.fr