

COMMUNIQUÉ DE PRESSE :

Un nouveau restaurant au 21 Foch

L'hôtel 21 Foch est heureux d'annoncer l'arrivée d'un nouveau restaurant : ENVOL

Depuis le 15 septembre 2021, le Chef Philippe Coco avec son équipe, s'est installé au 1er étage de l'hôtel 21 Foch en remplacement du restaurant, étoilé au guide Michelin, le Favre d'Anne. Une nouvelle page de gastronomie va s'écrire au numéro 21 du Boulevard Foch à Angers.

« Complètement indépendant de l'hôtel mais avec des synergies communes, nous sommes ravis de collaborer avec la cuisine de Philippe Coco pour offrir à nos clients une belle expérience de gastronomie locale » Thomas Couet, directeur du 21 Foch.

Philippe Coco, auparavant chef et propriétaire du restaurant Un Chef En Salle, propose un menu gastronomique en 5 ou 8 services à partir de 55€ le soir et une formule plus rapide le midi avec entrée, plat et dessert au choix de 19€ à 35€.

La cuisine est orientée gastronomie locale, faisant la part belle aux fournisseurs et aux artisans de proximité.

Dans la salle de restaurant décorée par le chef avec des artistes d'Angers, la cuisine reste ouverte aux yeux de tous pour profiter de la vue de l'équipe qui officie derrière le piano. *« Cela permet aussi plus d'échange avec nos convives, nous avons souhaité garder l'âme du lieu où l'on vient dîner chez des amis » Philippe Coco, chef de Envol.* Un moment de convivialité que l'on souhaite accessible à tous malgré l'esprit confidentielle de cette adresse gourmande.

Restaurant ouvert du mercredi au samedi, midi et soir.

Réservation 02 41 36 12 12 ou en ligne www.envol-angers.com

RESTAURANT ENVOL

Par le Chef Philippe Coco

21, Boulevard Maréchal Foch

49 000 ANGERS



Thomas Couet, directeur du 21 Foch et Philippe Coco, Chef du restaurant Envol



Hôtel 21 | Foch

21, Boulevard Foch

49 100 Angers

02 30 31 41 00

contact@21foch.fr