ROUTES DU BONHEUR Las estrellas de la gastronomía francesa de Lyon

Sus nombres son Troisgros, Marcon y Pic. Apellidos famosos en todos los continentes, garantía de una cocina francesa que se reinterpreta constantemente. Grandes chefs de los establecimientos Relais & Châteaux, galardonados con tres estrellas de la Guía Michelin, profundamente enamorados de su entorno. Haciendo gala de su concepto del hecho de compartir, le servirán manjares a base de los ingredientes de sus productores preferidos. Entre comida y comida de excepción, partimos al descubrimiento de los mercados y viñedos, las aves de corral, los productores de lentejas o los viveristas...

3 NOCHES
PRECIO PREVIA PETICIÓN*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Precio total a título indicativo para el 12/13/2025, calculado sobre la base de 2 personas en habitación doble para una estancia del número de noches indicado en esta página por establecimiento, exceptuando actividades recomendadas, establecimientos no reservables en línea y restaurantes.
** Precio de una llamada local.

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

1 OUCHES — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Troisgros

Restaurante y hotel en el campo. Troisgros se encuentra en el corazón del campo y a los pies del viñedo. El conjunto está formado por una granja, en la que se encuentran un taller de cocina en el que trabajamos, el restaurante "Le Bois sans Feuilles" en el que compartimos y una gran casa de estilo italiano "Le Bois Dormant" donde descansamos. Todos estos espacios tienen un alma moderna y están rodeados de pradera, bosque, estanque, jardín y huerto. El gusto de César, guiado por la sencillez en la cocina, se inspirará sin duda en este nuevo emplazamiento.

Descanso semanal :
Hotel/Restaurante gastronómico: lunes y martes. “Le Central”: lunes y domingo. “La Colline du Colombier”: martes y miércoles.

Miembro de Relais & Châteaux desde 1966
728 route de Villerest
42155, Ouches
(Loire)

Cerca de la propiedad

- Dominio vinícola de Sérol, vinos como legado (Renaison)
- Los Mejores Obreros de Francia de Les Halles de Roanne

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *
*El precio de una llamada local

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

2 SAINT-BONNET-LE-FROID — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Les Maisons Marcon

Restaurante y hotel en un pueblo. Con un panorama abierto al horizonte de los Valles de Ardèche y Mont du Velay, el nuevo hotel de los Chefs Régis y Jacques Marcon, padre e hijo, cuenta con la certificación de "Ecolabel". La decoración es minimalista, con numerosos espacios acondicionados para contemplar las montañas que lo rodean. Disfrute de un baño de agua pura en la piscina natural. El restaurante sirve cocina de temporada. Régis y Jacques, amantes de la montaña, le ofrecerán setas, verduras y hierbas silvestres junto con las lentejas verdes del Puy, pescados de río y su última novedad, el "couci-couça" de cordero con praliné de ceps.

Miembro de Relais & Châteaux desde 1997
Larsiallas
18 Chemin de Brard
43290, Saint-Bonnet-le-Froid
(Haute-Loire)

Cerca de la propiedad

- Embajadores de las lentejas verdes de Le Puy
- El mercado de productores de la place Albert-Thomas (Saint-Étienne)

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *
*El precio de una llamada local

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

3 VALENCE — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Pic

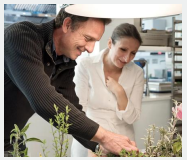
Restaurante y hotel en una ciudad. Inspirándose en el mundo del aroma para crear salsas con sabores complejos; elaborando la trama aromática de cada ingrediente; despertando recuerdos de infancia al mezclar la flor del naranjo con la zanahoria para sublimarla; o creando un postre como un cuadro monocromo, la cocina de Anne-Sophie Pic revela su sensibilidad. Los platos de esta extraordinaria chef son auténticas creaciones cuya historia se esmera en contar, expresan sus viajes y encuentros, y transmiten emociones que se esfuerza en compartir. El hotel es un lugar refinado, moderno y cálido, y está rodeado de un delicioso jardín mediterráneo con un corredor de natación en medio de olivos y rosales.

Descanso semanal :
Hotel/“André”: abierto todo los dias. Restaurante gastronómico: almuerzo y cena de domingo a martes (del 15 de enero al 31 de mayo) (temporada baja), lunes, martes mediodía, domingo noche (del 1° de septiembre al 25 de diciembre).

Miembro de Relais & Châteaux desde 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

Cerca de la propiedad

- Las increíbles plantas aromáticas de Laurent Bourgeois (Parnans)
- Christine Vernay, viticultora de excepción (Condrieu)



Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local