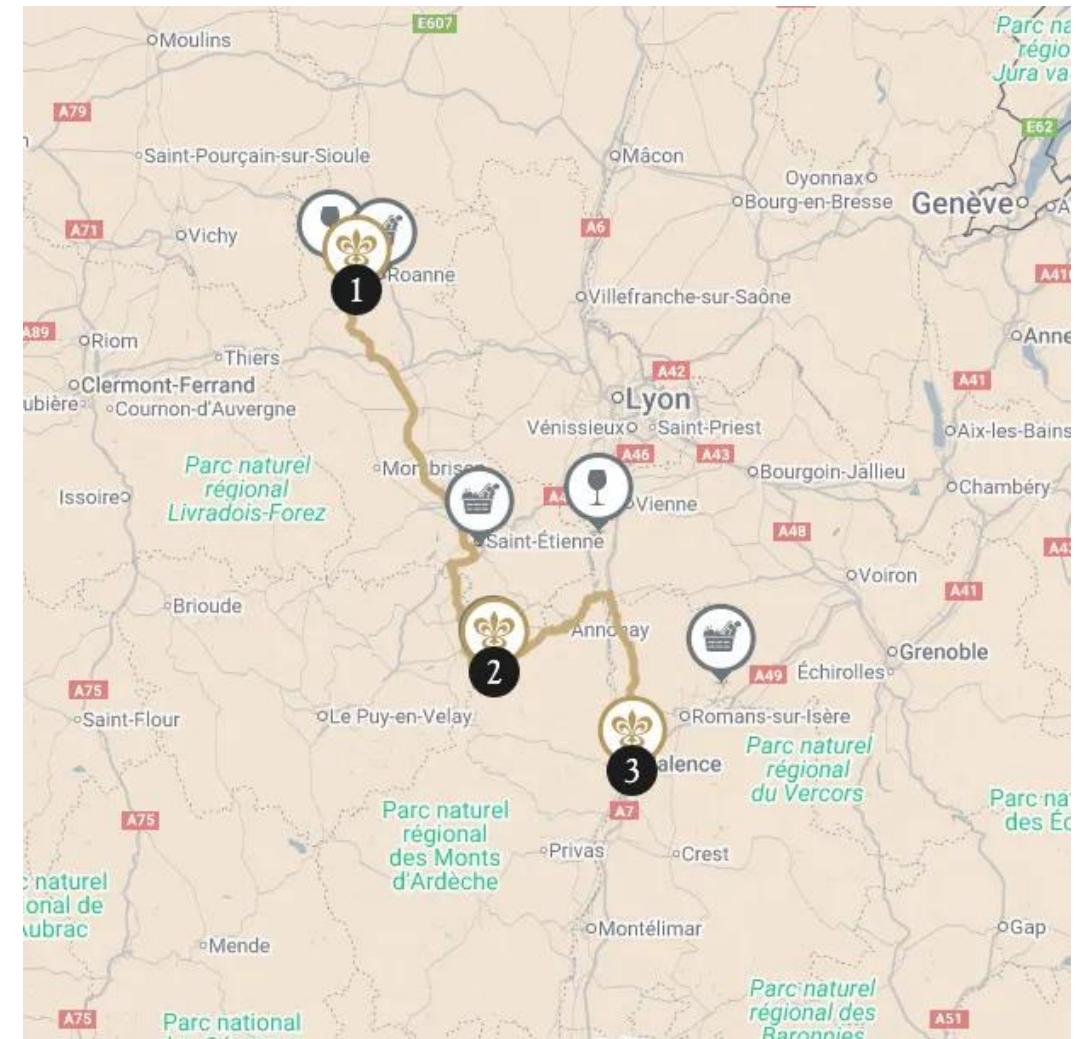




ROUTES DU BONHEUR Autour de Lyon, étoiles de la gastronomie française

Ils s'appellent Troisgros, Marcon et Pic. Des patronymes connus sur tous les continents, garants d'une cuisine française qui ne cesse de se réinventer. Des grands chefs Relais & Châteaux, célébrés par trois-étoiles au Guide Michelin, profondément amoureux de leur environnement. Le partage en bandoulière, ils vous entraînent à proximités de leur table du côté de leurs producteurs préférés. Entre deux repas d'exception, on part à la découverte des marchés et des vignobles, des volailler, producteur de lentilles ou pépiniériste...



**3 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 11/02/2026, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.

1

131 km



2

99 km



3

1 OUCHES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Troisgros

Restaurant et hôtel à la campagne. Troisgros est situé au cœur de la campagne et au pied du vignoble. L'ensemble est constitué d'un corps de ferme où l'on accueille, d'un atelier de cuisine où l'on transforme, d'un restaurant, « Le Bois sans Feuilles » où l'on partage, et d'une grande maison à l'allure italienne « Le Bois Dormant » où l'on se repose. Tous ces espaces ont une âme moderne et sont entourés de prairies, bois, étang, jardin et verger. Le goût de César, guidé par la simplicité en cuisine, sera sans doute inspiré de ce nouvel écrin.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/Restaurant gastronomique : lundi, mardi et mercredi midi. « Le Central » : dimanche et lundi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1966
728 route de Villerest
42155, Ouches
(Loire)

Autour de l'établissement

- Domaine viticole Sérol, des vins en partage (Renaison)
- Les MOF des Halles de Roanne



Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

1

131 km



2

99 km



3

2 SAINT-BONNET-LE-FROID — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Les Maisons Marcon

Restaurant et hôtel dans un village. Avec un panorama ouvert sur les horizons des vallées de l'Ardèche et des monts du Velay, la nouvelle maison des Chefs Régis et Jacques Marcon, père et fils, est certifiée Écolabel. Le décor est minimaliste, avec quantité d'espaces aménagés pour admirer les montagnes environnantes. Vous aimerez la baignade dans l'eau pure de la piscine naturelle. Le restaurant est placé sous le signe d'une gastronomie saisonnière. Amoureux de la montagne, Régis et Jacques vous proposeront de déguster les champignons, légumes et herbes sauvages côtoyant les lentilles vertes du Puy, les poissons de rivière et leur dernière trouvaille, le « couci-couça » d'agneau au praliné de cèpes.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/Restaurant gastronomique : Les lundis, mardis et mercredis (mardi/mercredi de mi-septembre à fin octobre). « La Coulemelle » : mardi et mercredi.



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

Autour de l'établissement

- Ambassadeurs des lentilles vertes du Puy
- Le marché de producteurs de la place Albert-Thomas (Saint-Étienne)



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

1

131 km


2

99 km


3

3 VALENCE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Pic

Restaurant et hôtel en ville. S'inspirer de l'univers du parfum pour créer des sauces aux saveurs complexes, travailler la trame aromatique de chacun des ingrédients ; réveiller des souvenirs d'enfance en mariant la fleur d'oranger à la carotte pour la sublimer ou construire un dessert comme un tableau monochrome : la cuisine d'Anne-Sophie Pic est une cuisine sensible. Riches de ses voyages et de ses rencontres, porteurs d'émotions qu'elle s'emploie à partager, femme Chef emblématique, ses plats sont de véritables créations dont elle prend le soin de raconter l'histoire. À l'unisson, l'hôtel est un lieu raffiné, à la fois contemporain et chaleureux, et entouré d'un ravissant jardin méditerranéen où se découvre un couloir de nage cerné d'oliviers et de rosiers.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/« André » : ouvert tous les jours. Restaurant gastronomique : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 15 janvier au 31 mai) (en basse saison), lundi, mardi midi, dimanche soir (du 1er septembre au 25 décembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

Autour de l'établissement

- Les étonnantes plantes aromatiques de Laurent Bourgeois (Parnans)
- Christine Vernay, viticultrice d'exception (Condrieu)



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local