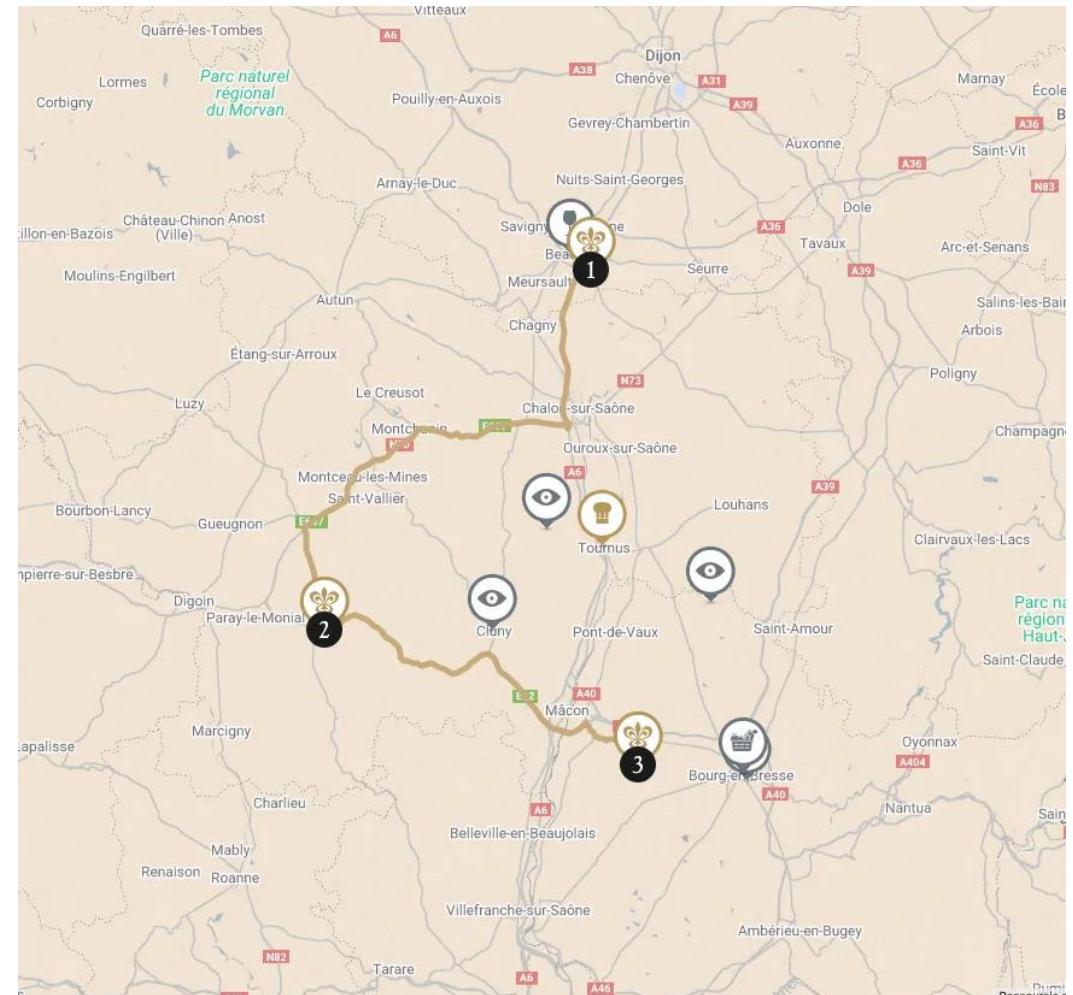




ROUTES DU BONHEUR Bourgogne : abbayes et vignobles

Une ancienne abbaye transformée en Relais & Châteaux, certains des plus grands crus au monde, des bars à vin conviviaux, riches de bouteilles admirables, et le souvenir tenace de l'ordre des cisterciens. Le voyage file – à toute petite vitesse – le long de la côte de Nuits. On aperçoit les toits colorés des Hospices de Beaune, les vestiges de Cluny ou le village médiéval de Brancion. Plus loin, le Sud de la Bourgogne annonce d'autres richesses : la Bresse vous emporte alors vers des marchés et des saveurs inoubliables...



**3 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 23/12/2025, 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

109 km



2

74 km



3

1 LEVERNOIS/BEAUNE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Hostellerie de Levernois

Hôtel et restaurant dans un vignoble. Sur les rives de la Bouzaize s'élève une jolie maison bourgeoise dotée d'un élégant jardin à la française et d'un majestueux parc de 7 hectares aux arbres centenaires. Cet établissement plein de charme, conjugue adroïtement tradition et modernité, au coeur du prestigieux vignoble de la Côte de Beaune. Au restaurant gastronomique, le chef élaboré une cuisine traditionnelle remise au goût du jour. Le potager permet de composer la carte simple et délicieuse du Bistrot du Bord de l'Eau, situé dans les anciennes cuisines datant de 1750. Enfin, la cave propose un choix de plus de 1000 références parmi les plus illustres vins de Bourgogne.

Fermeture hebdomadaire :

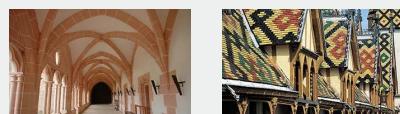
Table de Levernois* ouvert pour les diners du Jeudi au Lundi et dimanche au déjeuner. En Juillet et Aout, ouvert tous les jours au diner. Bistrot du Bord de l'Eau est ouvert tous les jours au déjeuner et au diner. Bistrot de Bord de l'Eau, ouvert tous les jours au déjeuner et au diner



Membre Relais & Châteaux depuis 1991
 15 Rue du Golf
 21200, Levernois
 (Côte-d'Or)

Autour de l'établissement

- Se rendre aux enchères des Hospices de Beaune
- L'abbaye de Cîteaux


Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *
*prix d'un appel local
1

109 km


2

74 km


3

2 CHAROLLES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Maison Doucet

Hôtel et restaurant dans un village. La Maison Doucet est la maison d'enfance du chef Frédéric Doucet, qui a hérité de ses parents sa passion pour la gastronomie bourguignonne et l'hôtellerie. Franchissez les portes de cette demeure de caractère au centre du joli village de Charolles, la « Petite Venise du Charolais », pour vivre une parenthèse authentique et raffinée. Situé à cinquante kilomètres de Mâcon, l'établissement a gardé l'atmosphère chaleureuse d'une maison de famille, dont vous traversez librement les pièces, cuisine comprise. Largement ouvert sur l'agréable jardin et sa piscine chauffée, le restaurant de la Maison Doucet est à l'image de la cuisine que l'on y déguste : sobre, élégante, et conviviale. Très attaché à sa terre, le chef sublime les meilleurs ingrédients locaux de saison. Ses assiettes aux saveurs marquées vont à l'essentiel : l'émotion, et le plaisir partagé. Sa passion du territoire trouve écho jusque dans la décoration des chambres, dont le confort contemporain est rehaussé d'objets chinés dans les alentours.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel ouvert 7j sur 7 en juillet et août.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016
2 Avenue de la libération
71120, Charolles
(Saône et Loire)

Autour de l'établissement

- Brancion, joyau médiéval



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

1

109 km


2

74 km


3

3 VONNAS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Georges Blanc Parc & Spa

Restaurant et hôtel dans un village. À Vonnas, Georges Blanc, Chef emblématique, entrepreneur visionnaire, a bâti un véritable village gourmand en bord de rivière, autour d'une reconstitution de l'auberge de ses arrière-grands-parents. En famille, le Chef réinvente sans cesse le terroir bressan à travers des créations comme la crêpe vonnassienne au saumon et au caviar ou l'emblématique volaille de Bresse au foie gras. Il est possible, sur demande, de visiter l'une des cinq plus belles caves au monde, proposant plus de 135 000 bouteilles d'exception. Sur près de cinq hectares, vous découvrirez un spa de rêve, un nouvel espace aquatique bordant un étang et un grand parc paysager mis en lumière à la nuit tombée.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant gastronomique : déjeuner du lundi au jeudi, lundi soir, mardi soir. Ouvert le mercredi soir de juin à septembre. « L'Ancienne Auberge » : ouvert tous les jours.



Membre Relais & Châteaux depuis 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)