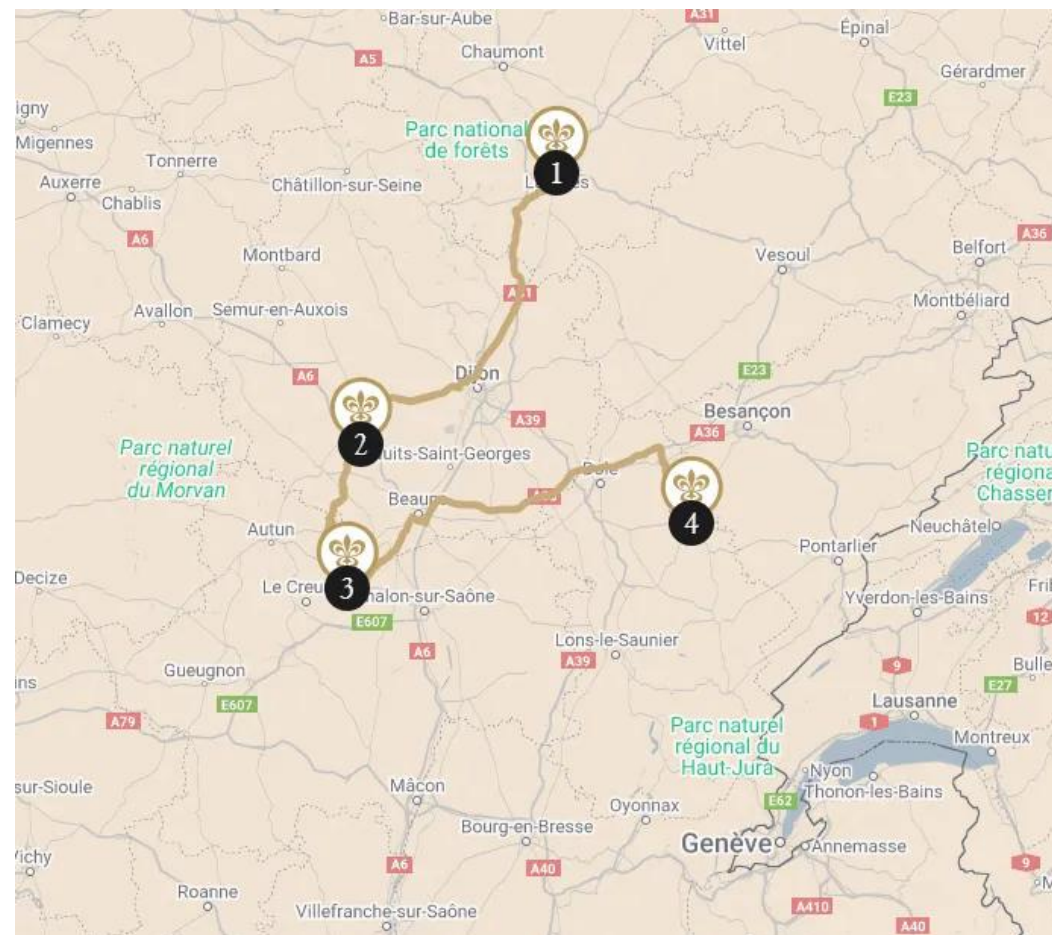


France



ROUTES DU BONHEUR Bourgogne-Franche-Comté, entre histoire et gastronomie

Avec ses plaines, ses collines et ses vastes plateaux, la Bourgogne-Franche-Comté offre un décor de cinéma. En marge de ses prestigieux vignobles, la région est une destination unique pour tous ceux qui aiment à associer gastronomie et histoire. Le long de ses routes, entre chais et châteaux, on assiste à un festival de couleurs et de saveurs. En quelques kilomètres, on passe de vestiges gallo-romains à des maisons médiévales, d'un chef d'œuvre d'art gothique à une ancienne saline royale. Un voyage au rythme de produits et de plats magnifiés par la sensibilité et la créativité des chefs de la région.



4 NUITS
PRIX SUR DEMANDE*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 25/12/2025, 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

119 km



2

50 km



3

135 km



4

1 LANGRES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Clos Vauban

Après une trentaine d'années et la consécration de 3 étoiles au guide Michelin pour Le Clos des Sens à Annecy, Laurent Petit revient en Haute-Marne, son territoire de naissance, en ouvrant Le Clos Vauban à Langres. Une adresse dont l'aspiration est d'inscrire la région Grand Est en lettres de gastronomie. Sur les remparts de la plus grande enceinte fortifiée d'Europe, Laurent et Martine Petit ont acquis une demeure historique entourée d'un jardin potager et d'aromates. Ils poursuivent leur vocation de transmission en travaillant main dans la main avec le chef Valentin Loison et la cheffe sommelière - sa compagne - Anaïs Bercegeay, maîtres de maison. C'est de l'essence du terroir que naît l'inspiration du chef, compositeur d'une cuisine très engagée localement. Poétique et délicate à la table intimiste Bulle d'Osier, plus accessible en restant singulière à la salle à manger Mirabelle et toujours sublimée par les vins d'auteur, de la Champagne à la Bourgogne, du Jura à l'Alsace. Promesse d'un séjour émotionnel et ressourçant, Le Clos Vauban offre également quelques chambres et suites personnalisées dans leur écrin haussmannien.

Fermeture hebdomadaire :

Du 15 juin au 30 août 2025, ouverture de l'hôtel 7 jours sur 7. Restaurants fermés les lundis midis et soirs et les jeudi midis.



Membre Relais & Châteaux depuis 2024
1 place Colonel de Grouchy
52200, Langres

Autour de l'établissement

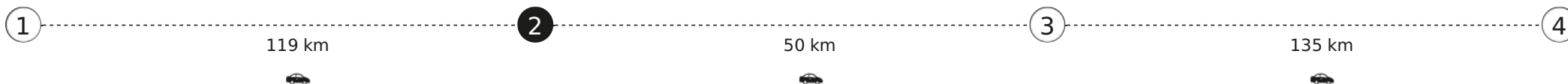
- Visite de la Maison des Lumières (dédiée à Diderot)
- Balade sur l'enceinte fortifiée de Langres



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



2 **SAINTE-SABINE — 1 NUIT**

(1 établissement possible)

Château Sainte Sabine

Cette magnifique demeure du 16ème siècle qui évoque toute l'élégance héritée des architectes de la Renaissance, se dresse à l'écart du petit village qui porte son nom, dans un parc boisé de 8 hectares où une trentaine de daims vit en liberté. Le Château Sainte Sabine est une illustration de l'art de vivre bourguignon. La bâtisse a conservé ses boiseries d'époque, ses plafonds à la française et une majestueuse cheminée néogothique. Mobilier ancien chiné chez les antiquaires, toile de Jouy et gravures anciennes confèrent aux chambres et suites le charme discret des demeures aristocratiques d'antan. Au restaurant Lassey, avec une vue poétique sur Châteauneuf-en-Auxois, le chef propose une cuisine harmonieuse et gourmande, qui révèle le caractère de chacune des saisons. Des moments gastronomiques qui s'ajoutent au plaisir d'une balade dans le parc ou d'un bain de soleil au bord de la piscine pour faire d'un séjour au Château Saint Sabine une parenthèse de quiétude.

Fermeture hebdomadaire :

De Novembre à fin Mars, ouvert tous les jours à l'exception des déjeuners du lundi au vendredi. En Avril, ouvert tous les jours, à l'exception des déjeuners du lundi au vendredi. De début Mai à fin Juin, ouvert tous les jours au dîner ainsi qu'au déjeuner le dimanche. En Juillet et en Août, ouvert du mercredi au dimanche au déjeuner et au dîner. De début Septembre à fin Octobre, ouvert tous les jours au dîner ainsi qu'au déjeuner le dimanche.



Membre Relais & Châteaux depuis 2024
8 route de Semur
21320, Sainte Sabine

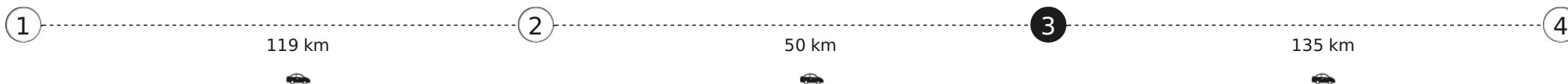
Autour de l'établissement

- Balade à Châteauneuf-en-Auxois, village classé et château fort
- Découverte des Climats de Bourgogne



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

*prix d'un appel local



3 SAINT-JEAN-DE-TRÉZY — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Domaine de Rymska & Spa

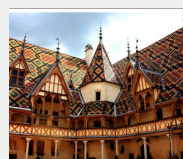
Hôtel et restaurant dans un village. En plein cœur de la Bourgogne, à trente kilomètres de la superbe cité médiévale de Beaune, le Domaine de Rymska & Spa est le lieu idéal pour un séjour reposant à la campagne. Rénovées avec soin par des artisans locaux, les dix chambres et suites de cette demeure intimiste sont propices à la rêverie : elles allient le charme des matériaux nobles à des tonalités claires, et s'ouvrent sur un paysage parsemé d'étangs. Ici, tous les regards convergent vers une nature aussi généreuse qu'émouvante, comme en témoigne la présence majestueuse des chevaux pur-sang du haras de la propriété dans les prés. À La Table de Rymska, les produits proviennent en grande majorité de la ferme d'élevage, du potager et du verger du domaine. Ils viennent sublimer une cuisine aussi authentique que raffinée. Quant à la cave, elle célèbre la richesse viticole de la région, dont les chemins arborés peuvent être arpentés à vélo.



Membre Relais & Châteaux depuis 2020
1 Rue du Château de la Fosse
71490, Saint-Jean-de-Trézy
(Saône-et-Loire)

Autour de l'établissement

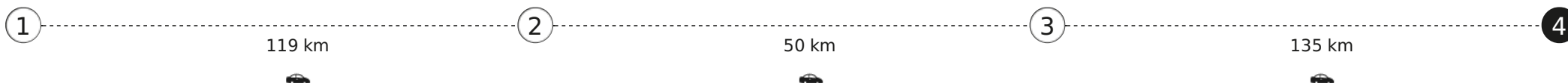
- Assister à la vente des vins des Hospices de Beaune
- Visite du musée archéologique de Bibracte



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



4 PORT-LESNEY — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Château de Germigney

Restaurant et hôtel dans un village. Roland et Véréna Schön, décorateurs de réputation mondiale, ont fait du Château de Germigney un lieu étonnant, à Port-Lesney, petite commune du Jura située près de Besançon. Le parquet de cèdre, les meubles de style et les tentures soyeuses donnent à chaque pièce de cette ancienne demeure de marquis, blottie entre les lacs sauvages, des allures de galerie d'art. C'est un plaisir de se détendre dans ses chambres et suites élégantes qui possèdent toutes ce merveilleux supplément d'âme ; de nager dans la piscine d'eau 100 % naturelle, conçue dans le respect de l'environnement. Au Château de Germigney, le moindre fauteuil invite à la lecture, ainsi qu'à la dégustation des meilleurs vins de la région. Au Restaurant Château de Germigney, on se délecte de la cuisine créative du chef. Créateur d'émotions et artisan des saveurs, il choisit soigneusement ses produits et producteurs locaux, et s'engage pour la biodiversité ainsi que le respect des saisons. Il fructifie également le remarquable héritage culinaire d'André et Jean-Paul Jeunet, en (re)travaillant leurs plats emblématiques.

Fermeture hebdomadaire :

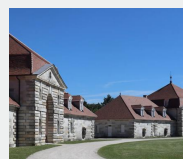
Restaurant gastronomique : Lundi et Mardi. « Bistrot de Port-Lesney » : mercredi et jeudi



Membre Relais & Châteaux depuis 1999
Rue Edgar-Faure
39600, Port-Lesney
(Jura)

Autour de l'établissement

- Visite de la Saline royale d'Arc-et-Senans
- Découverte des fromteries du Val d'Amour



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local