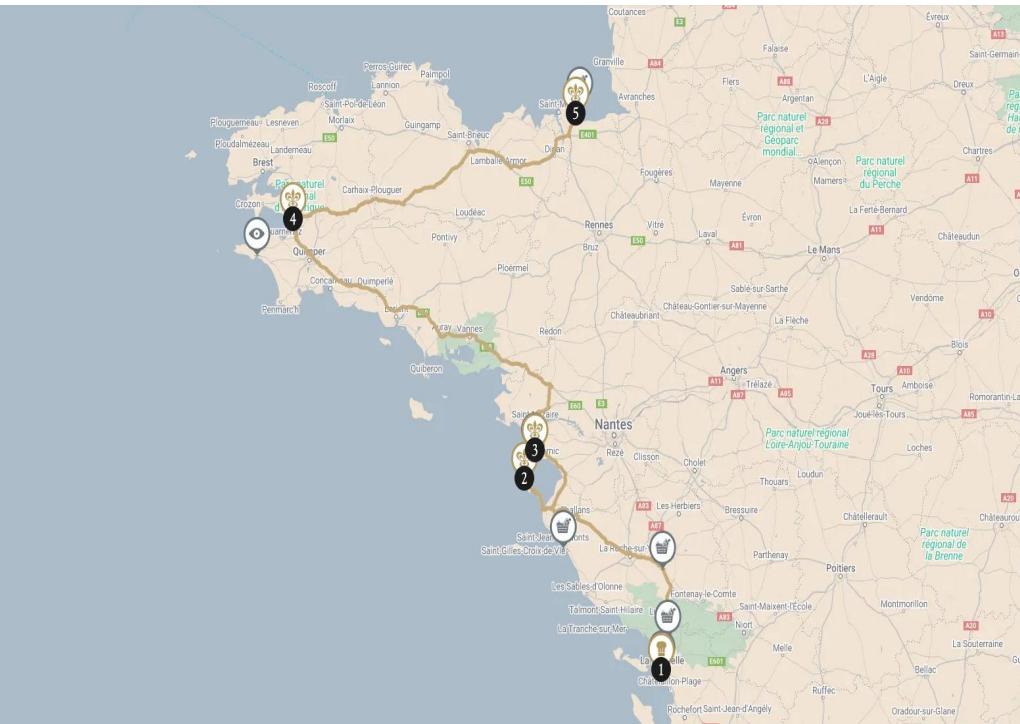




### ROUTES DU BONHEUR Grandes tables et pêche durable

Depuis la Nouvelle-Aquitaine jusqu'à la Bretagne via les Pays de la Loire, les rivages de l'océan Atlantique offrent le plus beau des potagers aux « Grands chefs des mers ». Cette Route du Bonheur entraîne les gastronomes, amoureux de poissons et de fruits de mer, entre plages et reliefs escarpés, criques et petits ports traditionnels. Un voyage autour de grandes tables étoilées tournées vers la pêche durable et vers l'idée de réinventer l'art de cuisiner et déguster les produits de la mer.



**5 NUITS**  
**PRIX SUR DEMANDE\***

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

1

174 km

2

74 km

3

252 km

4

219 km

5

\* 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 LA ROCHELLE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Villa Grand Voile - Restaurant Christopher Coutanceau**

**Restaurant et hôtel en bord de mer.** Imaginez un monde à part où tout est fait pour votre plaisir. Ici, sur cette route du Bonheur des Relais & Châteaux, les horloges se sont arrêtées pour vous faire partager un moment hors du temps. Située à deux pas du restaurant, la Villa Grand Voile a concrétisé le rêve ultime de Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard : pouvoir offrir à leurs convives une expérience unique et aboutie et ainsi, devenir une véritable destination marine. À quelques minutes de l'effervescence du Vieux-Port de la Rochelle, ce bâtiment historique niché dans une rue calme, invite à un séjour reposant au cœur de la majestueuse ville maritime où l'on prend plaisir à flâner au hasard des ruelles pavées, des façades à colombages et des maisons habillées de pierres blanches.

**Fermeture hebdomadaire :**

Restaurant gastronomique : déjeuner du dimanche au mercredi, lundi soir, dimanche soir.



Membre Relais & Châteaux depuis 1988  
 Plage de la Concurrence  
 17000, La Rochelle  
 (Charente-Maritime)

**Autour de l'établissement**

- Les mareyeurs de l'Encan, port de La Rochelle


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

174 km

**2**

74 km

**3**

252 km

**4**

219 km

**5**


**2 NOIRMOUTIER — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**La Marine**

Une discrète maison blanche aux volets bleus, typique de la Vendée, abrite La Marine, le restaurant de Céline et Alexandre Couillon. De cette maison posée directement sur le petit port de l'Herbaudière, à la pointe nord-ouest de l'île de Noirmoutier, ils ont su faire, en quelques années, un haut lieu de la gastronomie. De ses parents, le cuisinier n'a pas seulement hérité un restaurant, mais aussi leur passion pour la mer (son père était pêcheur à la crevette) et de fortes valeurs d'accueil et de respect des produits. Avec sa femme Céline, la Maître de Maison, ils dirigent La Marine. Pour sa carte marine et végétale, il invite à sa table les meilleurs produits de la mer sélectionnés dans un souci de durabilité et de respect de l'environnement. Et les légumes qui accompagnent ses créations viennent tous de son potager... Une formule bistrot est proposée à La Table d'Élise. Les voyageurs désireux de prolonger l'aventure en passant la nuit sur place, apprécieront de pouvoir séjourner à la Maison Moizeau accolée au restaurant. Parquets cirés, murs blancs, matériaux naturels, les quelques chambres au décor marin et lumineux ouvrent leurs fenêtres sur le port et ses bateaux.

**Fermeture hebdomadaire :**

Hors saison : dimanche / lundi / mardi. Juillet &amp; Août : mardi / mercredi.



Membre Relais & Châteaux depuis 2024  
 5 rue Marie Lemonnier  
 85330, Noirmoutier-en-l'île

**Autour de l'établissement**

- Découverte des marais salant
- Dégustation au port ostréicole du Bonhomme


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

174 km


**2**

74 km


**3**

252 km


**4**

219 km


**5**

**3 LA PLAINE-SUR-MER — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Anne de Bretagne**

**Restaurant et hôtel en bord de mer.** Posée face à l'océan, sur la Côte de Jade, la charmante maison accueille les gourmets dans un cadre époustouflant, la vue imprenable sur la mer émerveille tant depuis le restaurant que depuis les suites. En cuisine, où l'iode est le marqueur principal, Mathieu Guibert fait la part belle aux poissons et aux fruits de mer de la région. Le chef met également un point d'honneur à la sélection des produits de la terre qui entrent dans la composition de ses plats, il connaît bien les producteurs qui l'entourent et met en lumière toute la beauté et la complexité des produits locaux. Une véritable balade gustative au cœur du Pays de Retz.

**Fermeture hebdomadaire :**

Le restaurant gastronomique est fermé le dimanche et le lundi. De juin à août le restaurant sera ouvert pour le lundi au dîner.



Membre Relais & Châteaux depuis 2012  
163, boulevard de la Tara  
Port de la Gravette  
44770, La Plaine sur Mer  
(Loire-Atlantique)

**Autour de l'établissement**

- Les moules La Baudet



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

\*prix d'un appel local
**1**

174 km


**2**

74 km


**3**

252 km


**4**

219 km


**5**

**4 PLOMODIERN — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Auberge des Glazicks**

**Hôtel et restaurant dans un village.** Tout d'abord, ce fut une maréchalerie, puis une auberge approvisionnée par la ferme attenante où se retrouvaient ouvriers et villageois. Aujourd'hui, Olivier Bellin, qui a pris la suite de sa grandmère et de sa mère, interprète sa version - moderne - d'une cuisine « terre-mer » imprégnée d'histoire. Les poissons proviennent de pêche sauvage, les légumes sont bios et les viandes fournies par de petits producteurs. Magnifiés dans des plats aux parfums intenses, ils séduisent toujours les Bretons et attirent les voyageurs, qui apprécient de séjourner dans une des chambres au décor très contemporain. Les jours de beau temps, la vue magnifique sur la baie de Douarnenez apporte la touche finale.

**Fermeture hebdomadaire :**

Hôtel : lundi et mardi fermé (ouvert tous les jours de Juin à Août). Restaurant : déjeuner du lundi au mercredi, lundi soir, mardi soir.



Membre Relais & Châteaux depuis 2017  
 7 rue de la Plage  
 29550, Plomodiern  
 (Finistère)

**Autour de l'établissement**

- Les petits bars du port d'Audierne


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

174 km

**2**

74 km

**3**

252 km

**4**

219 km

**5**


**5 SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## Les Maisons de Bricourt

**Hôtel et restaurant en bord de mer.** Caressé par les embruns, le Château Richeux domine la baie du Mont-Saint-Michel de son élégante silhouette années 1920. C'est l'une des quatre Maisons de Bricourt, fief de la famille Roellinger : une escale incontournable pour profiter des paysages et marées uniques au monde, et des goûts incomparables de la Bretagne. Décorées avec goût, les douze chambres offrent une vue imprenable sur le large, ou le parc de trois hectares. Le premier étage est réservé au restaurant Le Coquillage, dont la cuisine reflète la passion familiale pour les produits saisonniers locaux et les saveurs du monde. Avec les produits du potager celtique et du verger, Hugo Roellinger crée des assiettes délicates, aux saveurs végétales et iodées. Le tête-à-tête avec la mer se prolonge aux Bains Celtiques, en partie découverts, où vous pourrez nager face aux vagues, et profiter des soins de réflexologie prodigues par nos thérapeutes. Le jardin arboré, la grève et l'horizon invitent à la rêverie et au repos.



Membre Relais & Châteaux depuis 1989  
Le Château Richeux  
Le Buot  
35350, Saint Méloir des Ondes  
(Ille-et-Vilaine)