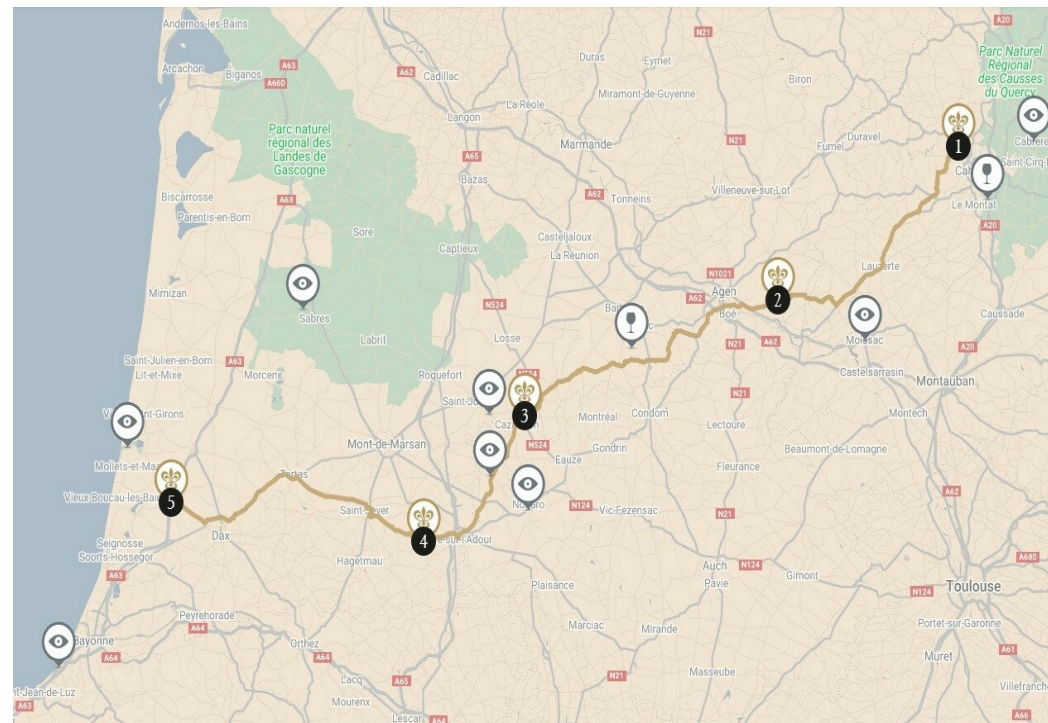




ROUTES DU BONHEUR Sur les chemins de Saint-Jacques, plaisirs en partage

De Mercuès à Magescq, des vignobles de Cahors à l'immense forêt de pins des Landes, ce voyage est un condensé de petits bonheurs. On peut le pratiquer comme on veut - à pied, à dos d'âne ou en voiture - il entraîne un regard inattendu sur ces riches paysages du Sud-Ouest. On découvre ici des grottes aux peintures préhistoriques ; là, des abbayes classées ou des arènes tout en couleurs. Point final de cette route - qui se poursuit jusqu'à Saint-Jacques-de-Compostelle (Espagne), la côte basque, ses vagues et son esprit de fête !

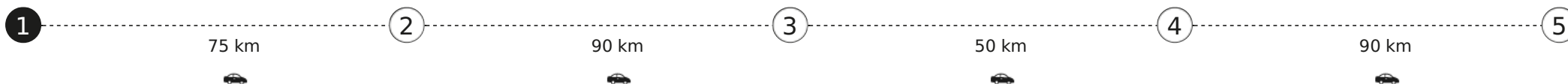


5 NUITS
à partir de
US\$ 1 458,66*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 15/05/2024, 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 MERCUÈS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Château de Mercuès

Hôtel et restaurant dans un vignoble. Séjourner dans ce château du XIII^{ème} siècle dominant la vallée du Lot vous fera vivre une expérience unique : une authentique plongée dans l'histoire de France, au Moyen Âge. Édifié sur un promontoire rocheux, ce fut la résidence d'été des comtes-évêques de Cahors, durant plusieurs siècles. Aujourd'hui, le chef trouve son inspiration chez les producteurs locaux et sa table a acquis une réputation internationale pour les merveilles qu'il concocte avec les truffes noires de Lalbenque, le safran et l'agneau du Quercy. La carte s'articule autour des grands vins de Malbec et du cru produit et élevé au château, car avant d'en être le propriétaire, M. Vigouroux en est le vigneron.



Membre Relais & Châteaux depuis 1959
Route du Château
46090, Mercuès
(Lot)

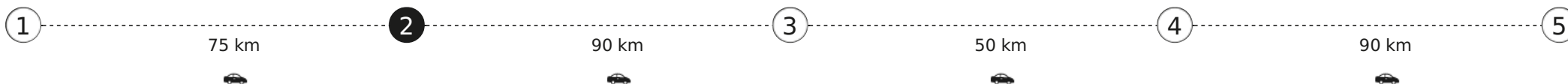
Autour de l'établissement

- Dégustation au Château de Haute Serre, Cieurac
- Grotte Préhistorique du Pech Merle, Cabrerets



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

*prix d'un appel local



2 PUYMIROL — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Michel Trama

Restaurant et hôtel dans un village. Décorateur contemporain, Jacques Garcia a fait merveille dans cette bastide du xiii^e siècle. Dans une enfilade de salons, des canapés à pattes de lion trônent sur les tomettes anciennes et devant les tentures de velours. Il y a du Jean Cocteau aussi dans ce bras-chandelier sortant du mur. Ne manquez pas la visite de l'Agenais et du Lot-et-Garonne, un des plus beaux endroits de France, et la découverte des recettes rêvées par Michel Trama, extraordinaire chef étoilé autodidacte, qui arpente les marchés de la région à la recherche du meilleur et de l'inattendu. Il vous fera déguster sa papillote de pomme de terre ou ses lasagnes de homard.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : lundi, mardi midi, dimanche soir (de mi-septembre à mi-juin) (hors saison). Restaurant gastronomique : lundi, mardi midi, dimanche soir (hors saison), lundi midi et mardi midi (en haute saison). « L'Auberge de la Poule d'Or » : lundi, mardi midi, dimanche soir.



Membre Relais & Châteaux depuis 1987
52, rue Royale
47270, Puymiroir
(Lot-et-Garonne)

Autour de l'établissement

- Chefs d'œuvre de l'Abbaye de Moissac



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 BARBOTAN-LES-THERMES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

La Bastide en Gascogne

Hôtel et restaurant à la campagne. « Comme un palais italien, sur un jardin de fontaines... » Veillée par l'église médiévale du village, cette belle chartreuse du XVIII^e siècle s'offre à vous, sous ses platanes centenaires. Les arcades de pierre de sa blonde façade vous invitent à découvrir une élégante enfilade de salons et de salles à manger. Un après-midi au coin du feu dans la bibliothèque, les délices d'un dîner d'été sous le tilleul, un verre d'armagnac fauve de ses vignes, dans le creux moelleux de ses sofas, toute cette joie généreuse, hymne aux beaux produits de la terre gasconne, répond à l'harmonie de sa lumineuse simplicité. Dans les jardins, prodigués à la source, les bienfaits de son spa thermal.



Membre Relais & Châteaux depuis 2012
Avenue des Thermes
32150, Barbotan-les-Thermes
(Gers)

Autour de l'établissement

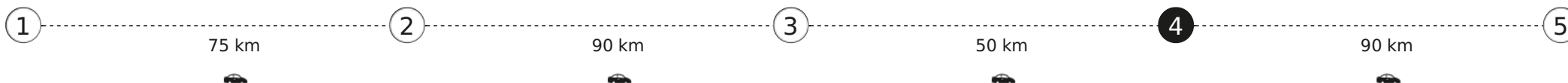
- Découverte de Notre-Dame des Cyclistes (Labastide d'Armagnac)
- Assister à la course landaise de Nogaro



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



4 EUGÉNIE-LES-BAINS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard

Restaurant et hôtel à la campagne. Petit palais à la campagne aux confins des Landes et du Béarn, havre romantique où régaler tous ses sens, dorloter son corps et laisser vagabonder son âme. Cette Maison de Famille vous invite au bonheur. Jardins féeriques, logis aristocratiques, cuisines symphoniques. Dans ce petit village, jadis parrainé par l'impératrice Eugénie, potagers d'herbes, arbres majestueux et roses anciennes escortent un spa de rêve, La Ferme Thermale®. Aux fourneaux, les merveilles célestes de Michel Guérard, qui « cuisine comme l'oiseau chante ». Partout ailleurs, le souffle poétique de Christine.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant gastronomique : ouvert tous les soirs (sauf le lundi et le mardi), ainsi que le samedi et le dimanche midi, de mars à mi-juillet et de fin-août à décembre. Du 10 juillet au 25 août, tous les midis et tous les soirs, à l'exception du déjeuner le lundi et le mardi. "La ferme aux grives" : ouvert midi et soir, sauf le mardi et le mercredi. Ouvert midi et soir, tous les jours, de mi-juillet à fin-août, et de fin décembre à début janvier, à l'exception du déjeuner le mardi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1968
Place de l'Impératrice
40320, Eugénie-les-Bains
(Landes)

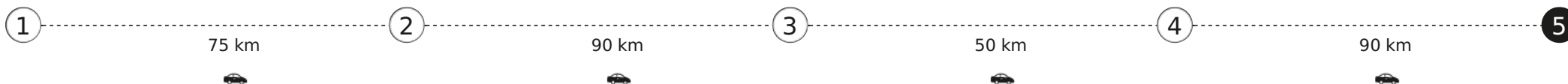
Autour de l'établissement

- Visite du Musée du Paysan Gascon (Toujouse)

Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



5 MAGESCQ — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Relais de la Poste

Restaurant et hôtel dans un village. Cette maison de maître du xixe siècle conjugue tout ce que l'on aime dans le sud-ouest de la France, et dans les Landes, terre de dunes et de grands espaces. Que vous soyez adepte du farniente au bord de la piscine, sur les plages de sable fin à quelques encablures du Relais de la Poste ou bien surfeur des fameux rouleaux de la côte landaise, l'odeur des pins maritimes vous enveloppera. Le Chef Jean Coussau concocte avec talent des recettes gourmandes et gastronomiques, issues d'un terroir riche en produits d'exception, entre Pays basque et Bordelais : la lamproie de l'Adour, le foie gras de canard chaud aux raisins, les asperges des sables des Landes ou les huîtres Gillardeau sur un lit de giroles.

Fermeture hebdomadaire :

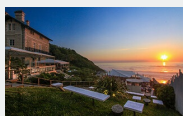
Hôtel : lundi et mardi (de septembre à mi-mai). « L'Auberge Côté Quillier » : lundi et mardi (de septembre à mi-mai), mercredi et jeudi (de mi-mai à septembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1999
24, avenue de Marenne
40140, Magescq
(Landes)

Autour de l'établissement

- Découverte du courant d'Huchet en galupe
- Le Blue Cargo, Bidart



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local