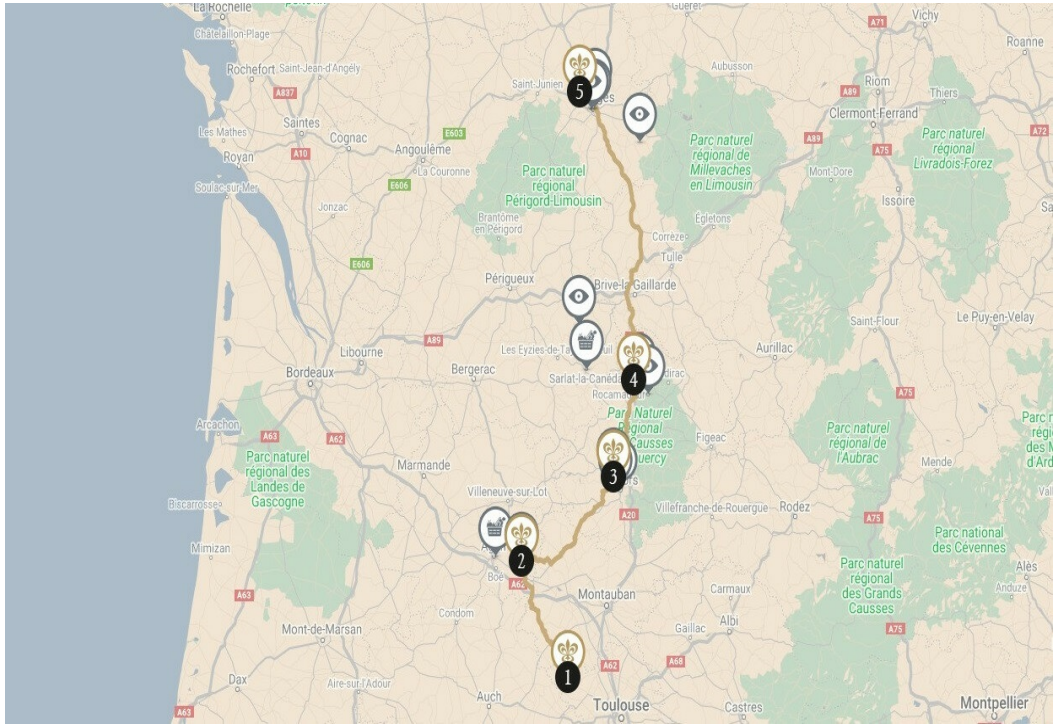
ROUTES DU BONHEUR De Toulouse à Limoges : nature et merveilles du grand Sud-Ouest

Entre la Haute-Garonne et la Haute-Vienne, de Toulouse à Limoges, Relais & Châteaux a imaginé un itinéraire pour les amoureux de la nature qui cherchent à se ressourcer. La route emporte le voyageur à travers les parcs naturels des Causses du Quercy avant de sinuer entre le plateau des Millevaches et les richesses géologiques du Périgord. On fait escale dans des villages aux traditions artisanales et gastronomiques parfois centenaires, on déguste de la truffe dans de la porcelaine de Limoges...



5 NUITS
à partir de
US$ 1 557,82*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 24/05/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombrede 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 — 67 km — 2 — 75 km — 3 — 53 km — 4 — 158 km — 5

1 DRUDAS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Château de Drudas

Hôtel et restaurant à la campagne. Monument historique, le Château de Drudas domine la Gascogne toulousaine. La famille des comtes de Rességuier, amateurs de poésie fine, y passait ses étés. Françoise et Jean Rossi ont su en restituer tout le charme : les chambres sont lovées dans les volumes du XVIIIe siècle, les frises et bas reliefs ont été soigneusement restaurés et les salons sont ornés de tentures précieuses. L'aile ouest du château, aujourd'hui dédiée au repos et au bien-être, a conservé des indices de l'époque où s'y trouvaient les communs. Quant au chef, Hippolyte Peters Desteract, il vous reçoit dans son restaurant feutré, Le Verdurier, ou sur la terrasse ombragée pour vous offrir une cuisine riche, mettant en valeur ce que la nature a de meilleur.

Fermeture hebdomadaire :
Hôtel : lundi et mardi (de début septembre à fin avril). Restaurant : déjeuner du lundi au vendredi et dîner du dimanche au mardi, lundi, mardi midi, dimanche soir (de début avril à fin juin).

Membre Relais & Châteaux depuis 2018
141 rue du Château
31480, Drudas
(Haute Garonne)

1 — 67 km — 2 — 75 km — 3 — 53 km — 4 — 158 km — 5

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 xiiie 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, Puymirol
(Lot-et-Garonne)

Autour de l'établissement

- « Notre » cloître

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

1 — 67 km — 2 — 75 km — 3 — 53 km — 4 — 158 km — 5

3 MERCUÈS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Château de Mercuès

Hôtel et restaurant dans un vignoble. Séjourner dans ce château du XIIIème 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

- Cahors, ville médiévale
- Georges Vigouroux, de grands Malbec
- Château Lagrézette, Caillac

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

*prix d'un appel local

1 — 67 km — 2 — 75 km — 3 — 53 km — 4 — 158 km — 5

4 LACAVE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Château de la Treyne

Hôtel et restaurant en bord de rivière. La tour surplombe de si près la rivière qu'il semble que le château flotte sur ses eaux. Situé entre le Lot – surnommé Terre des merveilles – et la Dordogne – qui abrite plus de mille châteaux – le Château de la Treyne est un lieu de séjour idéal pour partir à la découverte d'une région exceptionnelle. Le chef revisite la cuisine de terroir, travaillant le foie gras bien sûr, ou l'agneau des causses du Quercy. Ce dîner des plus exquis vous sera servi dans le grand salon Louis-XIII ou sur la terrasse suspendue au-dessus de la Dordogne. Emplissez vos poumons d'un bol d'air pur et ouvrez grands les yeux pour vous imprégner de toute la majesté du cadre.

Fermeture hebdomadaire :
Restaurant : déjeuner du mardi au samedi et mercredi soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 1993
46200, Lacave
(Lot)

Autour de l'établissement

- Et au milieu coule une rivière
- Rocamadour
- Marché aux truffes, Sarlat
- Jardins Sothys

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

1 — 67 km — 2 — 75 km — 3 — 53 km — 4 — 158 km — 5

5 NIEUL — 1 NUIT

(1 établissement possible)

La Chapelle Saint-Martin

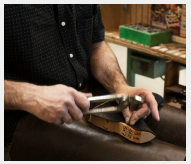
Hôtel et restaurant à la campagne. À quelques pas de Limoges se trouve un havre de paix et de verdure, où l'arboriculture a vu ses plus belles réalisations. Le temps semble s'être arrêté à La Chapelle Saint-Martin. Les hôtes peuvent y remonter le cours de l'histoire et s'immerger dans la vie d'une résidence privée de porcelainiers du xixe siècle. Si vous êtes sensible à la simple poésie d'un paysage, vous serez conquis par cette chapelle entourée de 35 hectares plantés d'arbres deux fois centenaires. Vous serez envoûté par les beautés de la campagne, le parc, ses étangs et son ponton qui invite à méditer. Si la maison et les jardins sont historiques, la cuisine suit une inspiration résolument moderne.

Fermeture hebdomadaire :
Hôtel : dimanches et lundis soirs (de février à Mars). Restaurant principal : dimanches soirs (de février à Mars) , lundis, mardis et mercredis midis (de février à juillet puis de septembre à décembre) et les lundis et mardis midis (juillet et août). « La Table du Couvent » : lundis, mardis midis et dimanches soirs.

Membre Relais & Châteaux depuis 1973
33, Saint-Martin-du-Fault
87510, Nieul
(Haute-Vienne)

Autour de l'établissement

- Bernardaud, référence de la porcelaine de Limoges
- Weston, des chaussures d'exception (Limoges)
- Musée de la porcelaine, Limoges
- Gare de Limoges Bénédictins



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