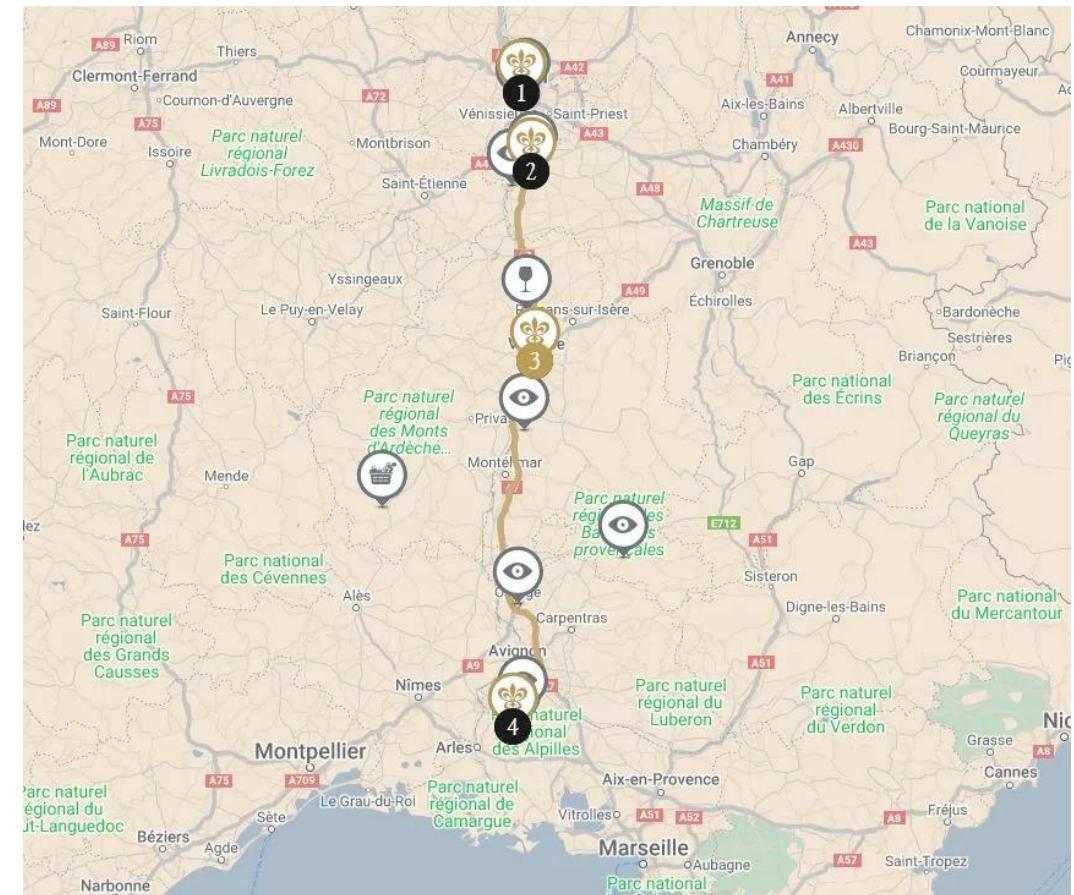



France

ROUTES DU BONHEUR Nationale 7, la route française mythique

Descendre la partie méridionale de la Nationale 7, le long du Rhône, c'est s'enfoncer dans une Provence de carte postale aux couleurs lavande et aux sons des cigales. C'est découvrir depuis Lyon des villes d'histoire et des villages perchés. C'est rouler à travers des vignobles réputés, des champs d'oliviers, des étendues recouvertes de thym, d'allées de platanes et de cyprès. Avec des étapes à Lyon, Vienne, Valence, et les Baux-de-Provence au cours desquelles luxe voisine avec douceur et raffinement.



**5 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 28/01/2026, 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

36 km



2

80 km



3

155 km



4

1 LYON — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Villa Florentine

Restaurant et hôtel en ville. Du haut d'une colline enchantée, la Villa Florentine apporte au cœur de Lyon tout l'esprit et le charme de la Renaissance italienne. Les terrasses verdoyantes de cet ancien couvent du XVII^e siècle offrent une vue exceptionnelle sur la cité historique, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Meubles d'époque et œuvres contemporaines se côtoient dans les chambres, havres de douceur. Une piscine panoramique délicieusement calme vous invite au voyage des sens. Aux cuisines, le chef déploie des trésors de raffinement et met le produit sur le devant de la scène culinaire. À la tombée de la nuit, les lumières de la ville se joignent aux étoiles.

Fermeture hebdomadaire :

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



Membre Relais & Châteaux depuis 1996
 25, montée Saint-Barthélemy
 69005, Lyon
 (Rhône)

Autour de l'établissement

- Relais & Châteaux Restaurant Saisons
- Flânerie au Grand Hôtel-Dieu de Lyon
- Balade gourmande aux Halles de Lyon - Paul Bocuse
- Sensations urbaines dans l'éco-quartier Confluence de Lyon


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

36 km

2

80 km

3

155 km

4

2 VIENNE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

La Pyramide Maison Henriroux

Restaurant et hôtel en ville. Au sud de Lyon, dans la ville romaine de Vienne, la deuxième génération de la famille Henriroux vous accueille à La Pyramide, demeure chaleureuse bordée de jardins à la française. Anciennement tenue par le mythique Fernand Point, puis par le chef Patrick Henriroux, c'est la cuisine qui règne en maître dans ce haut lieu de la gastronomie française. Le chef David Castagnet y signe aujourd'hui une cuisine d'auteur à la fois raffinée et généreuse, mise en valeur par une cave de plus de 1 500 références de vins, mais aussi par l'une des plus belles collections de chartreuses au monde. L'espace PH3, seconde table de l'établissement, célèbre le goût du partage avec une carte inspirée des plats de famille. Avec ses jeux de lumières tamisées, le Lounge Blue Pearl offre un cocon intimiste pour prolonger la soirée avant de rejoindre votre chambre, élégante et contemporaine, signée Régis Dho. Une parenthèse ressourçante pour partir à la découverte des nombreux attraits de la région, entre promenades dans les vignes de Condrieu et des Côtes-Rôties, ou visite des vestiges gallo-romains.

Fermeture hebdomadaire :

En période hivernale le restaurant gastronomique est fermé du lundi au mercredi inclus. En période hivernale le bistro est fermé le dimanche.



Membre Relais & Châteaux depuis 1999
 14, boulevard Fernand Point
 38200, Vienne
 (Isère)

Autour de l'établissement

- Saint-Romain-en-Gal, site archéologique gallo-romain


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

36 km

2

80 km

3

155 km

4

3 VALENCE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Pic

Restaurant et hôtel en ville. S'inspirer de l'univers du parfum pour créer des sauces aux saveurs complexes, travailler la trame aromatique de chacun des ingrédients ; réveiller des souvenirs d'enfance en mariant la fleur d'oranger à la carotte pour la sublimer ou construire un dessert comme un tableau monochrome : la cuisine d'Anne-Sophie Pic est une cuisine sensible. Riches de ses voyages et de ses rencontres, porteurs d'émotions qu'elle s'emploie à partager, femme Chef emblématique, ses plats sont de véritables créations dont elle prend le soin de raconter l'histoire. À l'unisson, l'hôtel est un lieu raffiné, à la fois contemporain et chaleureux, et entouré d'un ravissant jardin méditerranéen où se découvre un couloir de nage cerné d'oliviers et de rosiers.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/« André » : ouvert tous les jours. Restaurant gastronomique : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 15 janvier au 31 mai) (en basse saison), lundi, mardi midi, dimanche soir (du 1er septembre au 25 décembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973
 285, Avenue Victor-Hugo
 26000, Valence
 (Drôme)

Autour de l'établissement

- Une parenthèse en Hermitage



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

*prix d'un appel local

1

36 km


2

80 km


3

155 km


4

4 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Baumanière Hôtel & Spa

Restaurant et hôtel à la campagne. Issu de la fusion de La Cabro d'Or et de l'Oustau de Baumanière, Baumanière incarne l'art de vivre en Méditerranée en un lieu magique fréquenté par les plus grandes personnalités du monde culturel et politique, domaine fondé par Raymond Thuilier "monument historique" de la haute gastronomie selon Gault et Millau. Jean-André Charial succède à son grand-père en 1969 et dirigera les cuisines avec brio jusqu'à aujourd'hui. Ayant passé la main cette année, ce chef respecté est devenu désormais maître du domaine. Baumanière demeure un lieu unique ouvert sur l'exceptionnelle nature minérale des Baux-de-Provence. Il est composé de cinq bâtisses entourées de jardins aux essences méditerranéennes: l'Oustau, centre historique, La Maison de Famille, mas provençal, le Manoir du XVIII^e siècle et enfin Carita et Flora, deux écrins champêtres. Ce sont aussi deux restaurants gastronomiques, l'Oustau de Baumanière - une institution où l'on apprécie la cuisine épurée, subtile et créative du chef - et La Cabro d'Or, restaurant de terroir provençal. Le domaine dispose en outre d'un spa, de trois piscines extérieures et d'un court de tennis. Récemment a vu le jour La Place des Artisans avec la Chocolaterie, l'Atelier de Céramiste et la Boutique.

Fermeture hebdomadaire :

« L'Oustau de Baumanière 3* Michelin » est fermé le mercredi et jeudi, toute l'année. « La Cabro d'Or » est fermée de mi-octobre à fin avril le lundi et mardi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1958
Mas de Baumaniere
13520, Les Baux-de-Provence
(Bouches-du-Rhône)

Autour de l'établissement

- Les Baux-de-Provence, promontoire de charme face aux Alpilles
- Parc Naturel Régional des Alpilles au gré de ses panoramas


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