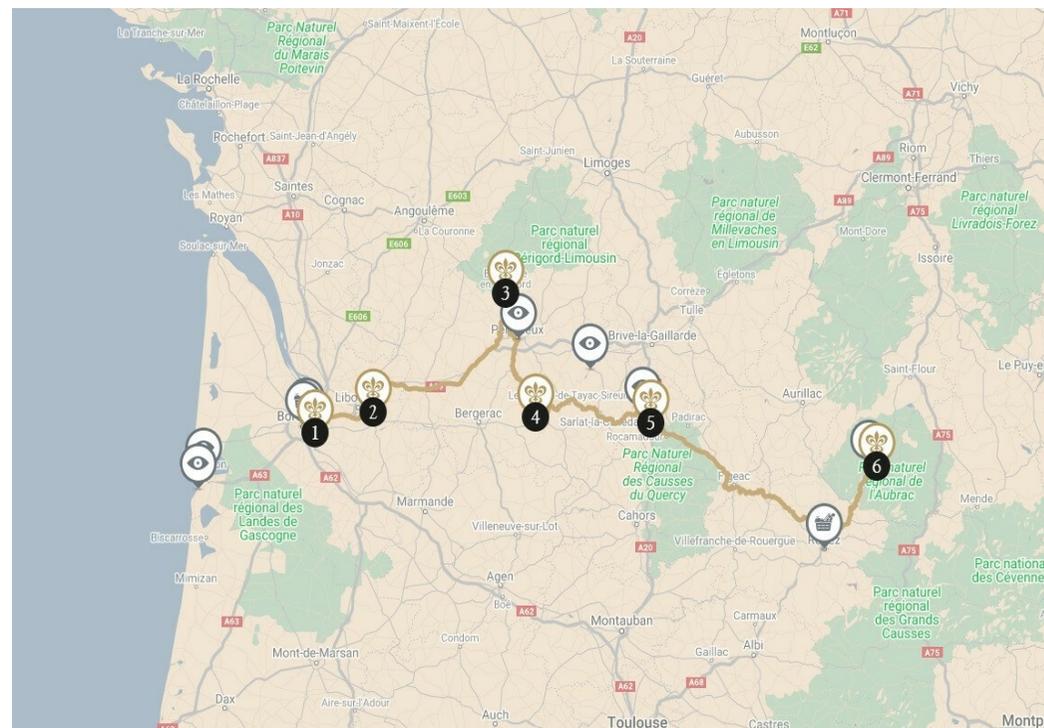




ROUTES DU BONHEUR De Bordeaux vers l'Aubrac : sport, campagne et traditions

A vélo, en 2 Chevaux ou dans les airs, cette route du bonheur se dévore au rythme pétulant des cantines bordelaises, des rendez-vous hédonistes au cœur des vignes, et des sorties plages sous la majestueuse dune du Pyla. On rejoint ensuite l'arrière-pays aquitain pour un périple à travers le Périgord, au fil de la Dordogne.

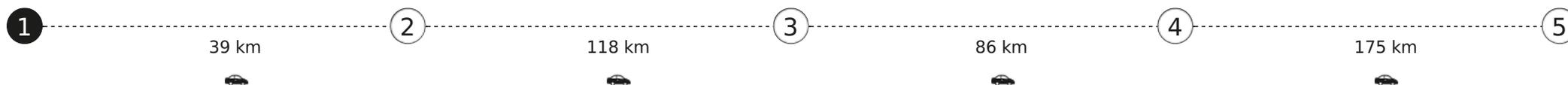
Une fois sur les plateaux du Quercy et du Larzac, le tempo se fait plus serein. Un détour par le sublime Musée Soulage et les façades médiévales méconnues de Rodez, vous voilà arrivé sur les Causses, un paysage désert, silencieux, éblouissant.



**5 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 03/05/2024, 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 BOULIAC — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Saint-James Bouliac

Hôtel et restaurant dans un village. Dans le joli petit village de Bouliac, les bâtiments construits en 1989 par le célèbre architecte Jean Nouvel abritent Le Saint-James, au coeur d'un jardin aux parfums de citronniers et de roses anciennes. Inspirés par les anciens séchoirs à tabac, quatre bâtiments reliés par une galerie définissent un espace épuré et contemporain. Dans le lointain, on aperçoit la forêt des Landes de Gascogne, le plus vaste ensemble de pins maritimes en Europe. La gastronomie constitue un atout majeur du Saint-James : le chef y met en scène une cuisine savoureuse à base de produits du terroir et du marché, sublimée par les vins de la remarquable cave et la vue panoramique sur Bordeaux.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant principal : déjeuners, lundi soir, dimanche soir.



Membre Relais & Châteaux depuis 1978
3, place Camille Hostein
33270, Bouliac
(Gironde)

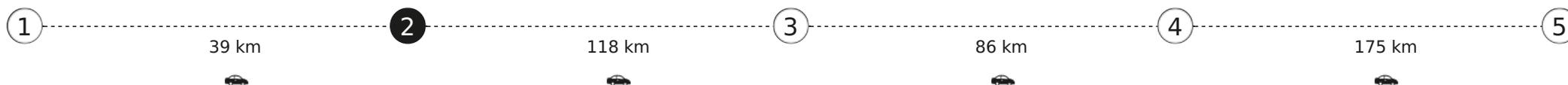
Autour de l'établissement

- Bétonner le littoral
- Trendy Rooftop
- Somewhere, upon the Sea ...
- Over the moon



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

*prix d'un appel local



2 SAINT-EMILION — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Hôtel de Pavie

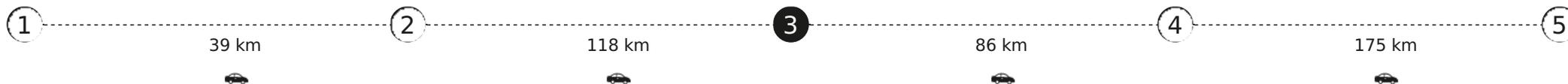
Hôtel et restaurant dans un village. Étape incontournable de la route des Grands Crus, le charmant village médiéval de Saint-Emilion est le fief de l'Hôtel de Pavie, une adresse à l'atmosphère intime et élégante. Avec son restaurant gastronomique dont la carte est signée Yannick Alléno, il constitue une halte privilégiée pour les épicuriens, à seulement 40 minutes de Bordeaux. Les chambres et suites s'organisent autour de 3 bâtisses. La Maison du Clocher, qui doit son nom à celui de la célèbre église monolithe voisine. En contrebas vous accueille la Maison de Village, une demeure historique à tuiles romaines et au style anglais. A côté, la Maison des Suites affiche une décoration contemporaine, réhaussant le caractère de cette ancienne maison de négoce du XVIIIème siècle. La Table de Pavie réinterprète les codes de la haute cuisine bordelaise, dans un dialogue passionnant avec les vignes alentours. Vous pourrez les contempler depuis la terrasse surélevée, qui offre aussi une vue imprenable sur les toits de la cité.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant principal : lundi, mercredi midi, jeudi midi, dimanche.



Membre Relais & Châteaux depuis 2003
5, Place du Clocher
33330, Saint-Emilion
(Gironde)



3 TRÉMOLAT — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Vieux Logis

Hôtel et restaurant dans un village. Henry Miller aimait et connaissait la France mieux que bien des Français. En quête de lieux exceptionnels où puiser son inspiration, il était venu passer une semaine dans cet hôtel au coeur du Périgord noir, et y resta un mois entier. Dans l'ancien séchoir à tabac transformé en salle à manger ou en plein air, sous les tilleuls, l'esprit de Miller demeure et imprègne le restaurant. Comme l'écrivain, vous apprécierez le calme de cet ancien prieuré avec ses jolis jardins, son ruisseau babillant et sa piscine naturelle où vous pourrez nager. Les heures s'écoulent dans une atmosphère décontractée jusqu'à la dégustation, le soir venu, de quelques vins régionaux d'exception.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant principal : mercredi et jeudi (du 1er septembre au 30 juin). « Le Bistrot de la Place » : lundi et mardi (du 1er septembre au 30 juin).



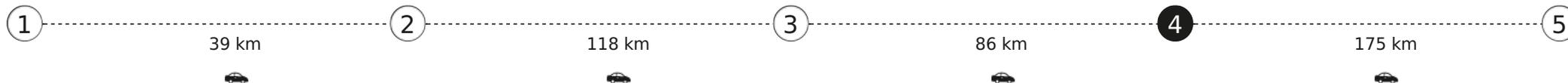
Membre Relais & Châteaux depuis 1955
81 Rue des Ecoles
24510, Trémolat
(Dordogne)

Autour de l'établissement

- Préhistoire victorieuse
- Le Périgord en 2 CV




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



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)

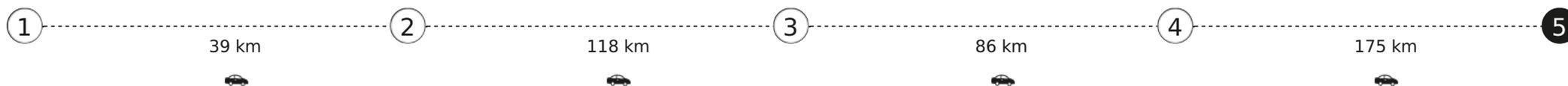
Autour de l'établissement

- Bonne pêche !



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

*prix d'un appel local



5 LAGUIOLE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Suquet, Sébastien Bras

Restaurant et hôtel à la campagne. Aux commandes du Suquet depuis 2009, Sébastien Bras trace un chemin qui n'est pas sans rappeler celui qu'arpentait son père. Cette exceptionnelle cuisine intuitive et précise n'a de cesse de donner à aimer les trésors d'un monde végétal qui chante la terre du plateau de l'Aubrac. La fantaisie s'invite dans des accords subtils et des harmonies exprimant toutes les facettes du vivant. La lotte à la blancheur nacrée dans son jus d'olive noire raconte les trouées lumineuses dans les ciels plombés de l'Aubrac ; votre assiette, c'est un fragment de l'univers. La nature est au coeur de la recherche quotidienne de la famille Bras.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : lundi et mardi. Restaurant gastronomique : déjeuner du lundi au mercredi, lundi soir, mardi soir, lundi et mardi (du 3 juillet au 4 septembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1994
Route de l'Aubrac
12210, Laguiole
(Aveyron)

Autour de l'établissement

- Relais & Châteaux Restaurant Serge Vieira
- Déjeuner chez les Bras, avec Soulages, Rodez
- La Copé des Fromages de l'Aubrac



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local