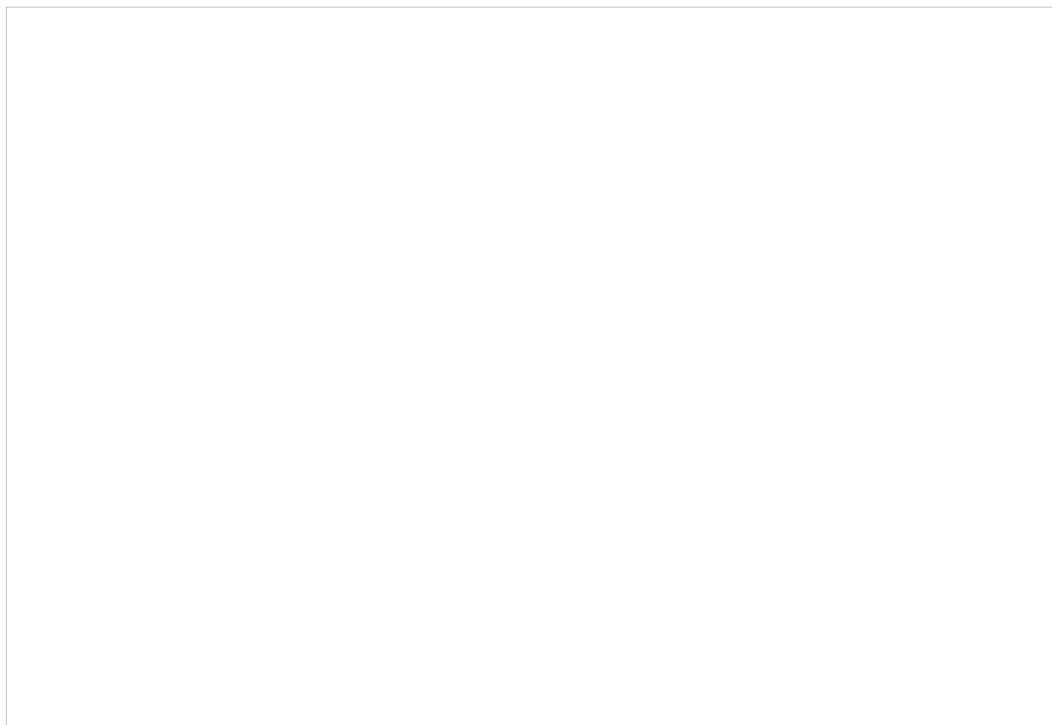




ROUTES DU BONHEUR La mia Route du Bonheur sul cammino di Santiago di Compostela

"Ogni giorno, il pellegrino inizia un nuovo viaggio sul cammino di Compostela. Da Mercuès a Magescq, dai vigneti di Cahors alla pineta ben suddivisa delle Lande, questo viaggio è un condensato di piccole felicità. E' possibile percorrerlo come si desidera - a piedi, sul dorso di un asino o in auto -, offre uno sguardo inatteso sulla ricchezza del paesaggio del Sud-Ovest. Si possono scoprire grotte con pitture preistoriche, abbazie classificate o arene colorate. Destinazione finale di questa route - che prosegue fino a San Giacomo -, le Landes rimangono un luogo speciale. Questa terra, che è stata per molto tempo una palude, oggi si nasconde al riparo di maestosi pini marittimi. Il nostro paese è al contempo un tutto e un niente. Nel ricordo dell'imperatrice Eugénie che nel 1861 concesse il patrocinio alla piccola stazione termale, abbiamo creato un luogo privilegiato per gli amanti delle cure e della gastronomia, che vengono a cercare il benessere e la nouvelle cuisine."

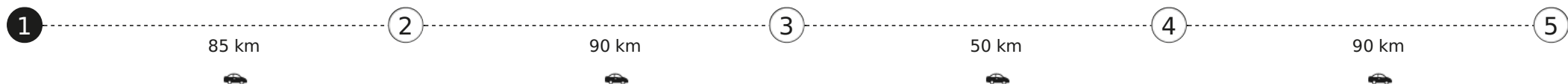


5 NOTTI
da
US\$ 1 174,81*

Pianificate il vostro itinerario personalizzato con la nostra reception
:
+1 800 735 2478 *

* Costo totale indicativo, calcolato sulla base di un soggiorno minimo di notti suggerito su questa pagina, durante i prossimi 3 mesi, ed in base ad un'occupazione doppia (tranne attività consigliate, dimore non prenotabili online e ristoranti).

** Costo di una chiamata extra-urbana.



1 MAGESCQ — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Relais de la Poste

Ristorante e hotel in un borgo. Questo maniero del XIX secolo è un compendio perfetto di tutto ciò che amiamo nel sud ovest della Francia e nelle Lande, terra di dune e di grandi spazi aperti. Sia che preferiate il dolce farniente in piscina, sulle spiagge di sabbia fine poco distanti dal Relais de la Poste o surfare sui famosi cavalloni della costa delle Lande, il profumo dei pini marittimi vi inebrierà. Lo Chef Jean Coussau prepara delle ricette gastronomiche elaborate in una zona ricca di prodotti eccezionali, tra i Paesi Baschi e il Bordelese: la lampreda dell'Adour, il foie gras d'anatra caldo all'uva, gli asparagi delle sabbie delle Lande o le ostriche Gillardeu su un letto di cantarelli.

Chiusura settimanale :

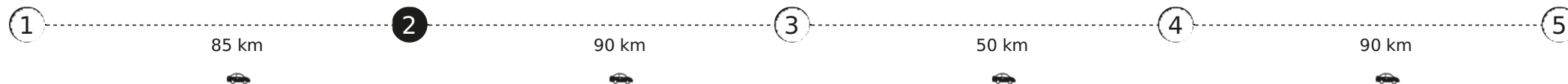
Hotel: lunedì e martedì (da metà gennaio a fine marzo). Ristorante gastronomico: lunedì e martedì (da settembre a giugno), lunedì, martedì pranzo, giovedì pranzo (da luglio a agosto). "L'Auberge Côte Quillier": aperto tutti i giorni.

Chiusura annuale :

Da metà novembre alla metà di dicembre e dall'inizio di gennaio alla metà di gennaio.



Membro Relais & Châteaux dal 1999
24, avenue de Marenne
40140, Magescq
(Landes)



2 EUGÉNIE-LES-BAINS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard

Ristorante e hotel in campagna. Piccola magione di campagna ai confini delle Lande e del Béarn, oasi romantica dove deliziare i sensi, coccolare il corpo e lasciar vagare l'anima. Questa Dimora di Famiglia invita a sentirsi felici. Giardini da fiaba, abitazioni aristocratiche, cucina «sinfonica». In questo piccolo villaggio, un tempo reso di moda dall'Imperatrice Eugenia, orti di erbe aromatiche, alberi maestosi e rose antiche accompagnano una spa da sogno, La Ferme Thermale®. Ai fornelli, le meraviglie celestiali di Michel Guérard, che «cucina come gli uccelli cantano». E dappertutto il tocco poetico di Christine.

Chiusura settimanale :

Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al venerdì, lunedì sera, martedì sera (dal 24 agosto al 4 luglio) (non festivi e vigilia delle vacanze). "Auberge de La Ferme aux Grives": mercoledì, giovedì pranzo, domenica sera (dal 26 agosto al 6 luglio) (non festivi e vigilia delle vacanze).

Chiusura annuale :

Hotel: dal 5 gennaio al 13 febbraio. Ristorante gastronomico: dal 6 gennaio al 12 marzo. "Auberge de La Ferme aux Grives": dal 6 gennaio al 13 febbraio.



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

Nei pressi della dimora

- Ecomuseo di Marquèze



Pianificate il vostro itinerario personalizzato con la nostra reception :

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 BARBOTAN-LES-THERMES — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

La Bastide en Gascogne

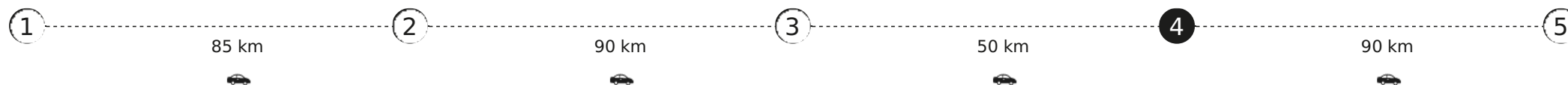
Hotel e ristorante in campagna. Vigilata dalla chiesa medievale del villaggio, questa bella certosa del XVIII secolo si offre ai vostri occhi sotto i platani centenari. Le arcate in pietra della bionda facciata invitano a scoprire un'elegante infilata di saloni e sale da pranzo. Un pomeriggio davanti al camino della biblioteca, le delizie di una cena estiva sotto il tiglio, un bicchiere di Armagnac fauve delle sue vigne, il morbido incavo dei divani, tutta questa prodiga gioia, inno ai prodotti più belli della terra guascone, rispecchia l'armonia della sua luminosa semplicità. Nei giardini, applicati alla fonte, i benefici della sua Spa Termale.

Chiusura annuale :

Dall'inizio di dicembre a fine febbraio.



Membro Relais & Châteaux dal 2012
Avenue des Thermes
32150, Barbotan-les-Thermes
(Gers)



4 PUYMIROL — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Michel Trama

Ristorante e hotel in un borgo. Il designer di interni Jacques García ha fatto meraviglie nell'arredare questo edificio del XIII secolo, un tempo dimora dei Conti di Tolosa. L'atmosfera è lussuosa e teatrale. In un susseguirsi di salotti, i divani coi piedi a zampa di leone troneggiano sui pavimenti in cotto e davanti alle tende in velluto. C'è anche il tocco di Jean Cocteau, in un braccio-candeliere che spunta dal muro. Da includere nel vostro itinerario: la visita all'Agenais e a Lot e Garonne, tra i più bei posti della Francia, e la scoperta di ricette create dallo Chef Michel Trama, come il suo cartoccio di patate o la lasagna di astice, che rendono il ristorante altamente raccomandabile.

Chiusura settimanale :

Hotel: lunedì, martedì pranzo, domenica sera (da metà settembre alla metà di giugno) (bassa stagione). Ristorante gastronomico: lunedì, martedì pranzo, domenica sera (bassa stagione), lunedì pranzo e martedì pranzo (alta stagione). "L'Auberge de la Poule d'Or": lunedì, martedì pranzo, domenica sera.

Chiusura annuale :

Dal 6 al 28 gennaio.



Membro Relais & Châteaux dal 1987
52, rue Royale
47270, Puymirol
(Lot-et-Garonne)

Nei pressi della dimora

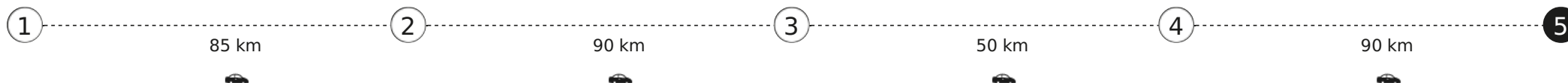
- Il capolavoro dell'Abbazia di Moissac



Pianificate il vostro itinerario personalizzato con la nostra reception :

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



5 MERCUÈS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Château de Mercuès

Hotel e ristorante nei vigneti. Soggiornare in questo castello del XIII secolo sovrastante la valle del Lot è un'esperienza unica: un vero tuffo nella storia della Francia, nel Medio Evo. Eretto su un promontorio roccioso, è stato infatti la residenza estiva dei vescovi-conti di Cahors per molti secoli. Oggi lo chef trova la sua ispirazione dai produttori locali e la sua cucina è mondialmente famosa per le meraviglie che elabora coi tartufi neri di Lalbenque, lo zafferano e l'agnello del Quercy. La carta dei vini è articolata intorno agli ottimi Malbec e al vino prodotto sul posto e conservato nelle cantine del castello, poiché, prima di esserne il proprietario, M. Vigouroux faceva il viticoltore.

Chiusura annuale :

Dal 11 novembre al 30 gennaio e dal 26 febbraio al 26 marzo.



Membro Relais & Châteaux dal 1959
Route du Château
46090, Mercuès
(Lot)

Nei pressi della dimora

- Degustazione presso il Castello di Haute Serre, Cieurac
- Grotta Preistorica di Pech Merle, Cabrerets



**Pianificate il vostro itinerario
personalizzato con la nostra
reception :**

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana