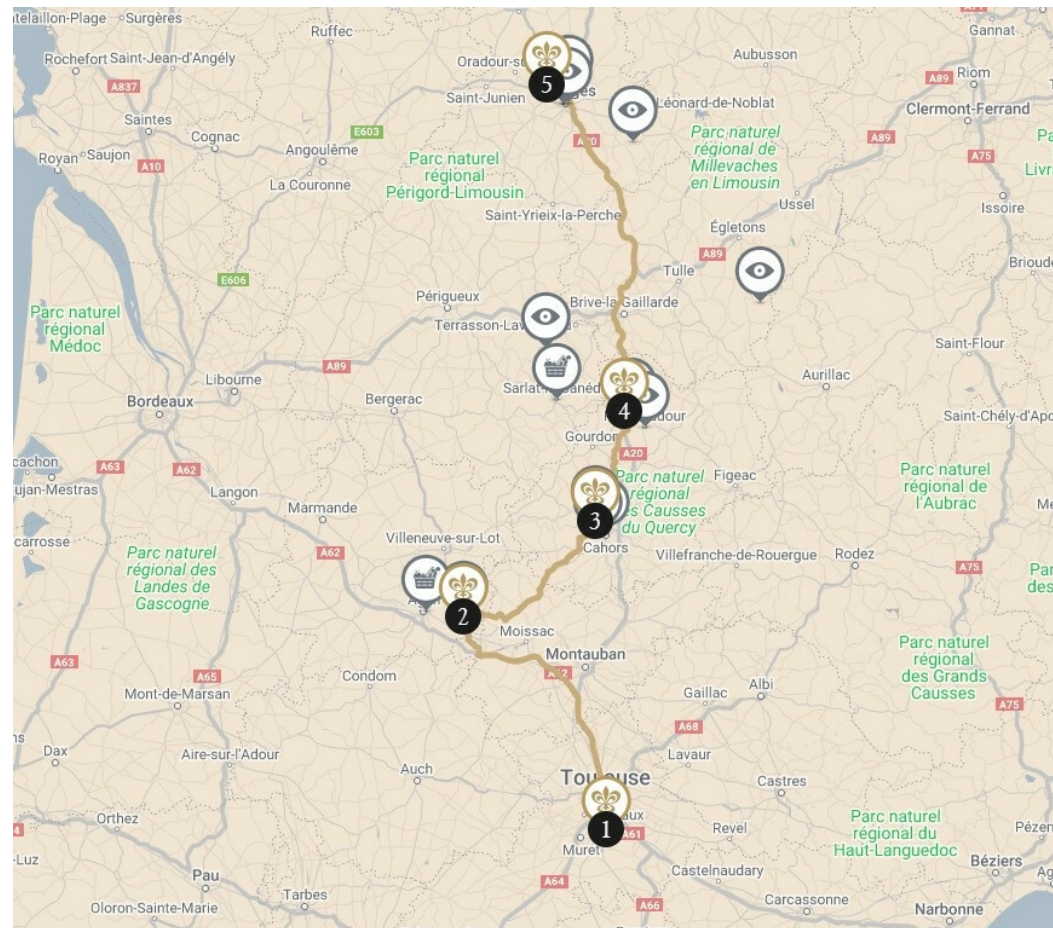




Francia

ROUTES DU BONHEUR Da Tolosa a Limoges: natura e meraviglie del grande Sud-Ovest

Tra Alta Garonna e Alta Vienne, da Tolosa a Limoges, Relais & Châteaux ha immaginato un itinerario per gli appassionati di natura che desiderano un'esperienza ritemprante. La strada conduce il viaggiatore attraverso i parchi naturali delle Causses du Quercy per poi insinuarsi nell'altopiano di Millevaches e tra le ricchezze geologiche del Périgord. Il percorso prevede di fare tappa in villaggi con tradizioni artigianali e gastronomiche a volte centenarie, assaggiando tartufi in porcellane di Limoges.



5 NOTTI
da
US\$ 1 399,68*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/27/2024, 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

121 km



2

75 km



3

53 km



4

158 km



5

1 AUREVILLE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Hôtel Restaurant En Marge

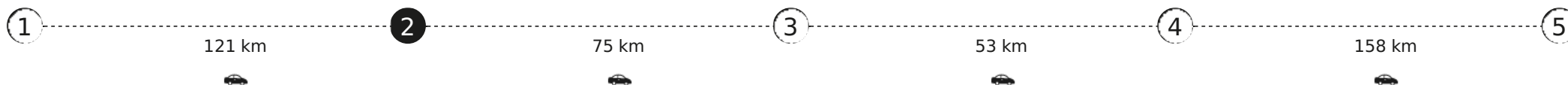
Hotel e ristorante in campagna. Sulle colline di Aureville, nella campagna vicino Tolosa, Isabelle e Frank Renimel hanno creato un luogo accogliente e autentico, con un tocco di fantasia. I muri di mattoni e ciottoli dell'antica fattoria del XIX secolo sono stati conservati e convivono in una splendida armonia con le linee geometriche delle nuove parti. L'arredamento è semplice, confortevole, punteggiato qua e là di colori vivaci e le cinque camere evocano ciascuna un'emozione (il divertimento, la golosità...). Sulla tavola, i piatti meravigliano. Composti come quadri e firmati con un fiore del giardino, valorizzano il meglio dei prodotti regionali, come il maialino da latte o il caviale dei Pirenei.

Chiusura settimanale :

Hotel: domenica sera (dal 1° gennaio al 31 dicembre), pranzo e cena dal domenica al martedì (dal 3 al 28 febbraio). Ristorante: lunedì e domenica (dal 1° gennaio al 31 dicembre), pranzo e cena dal domenica al martedì (dal 1° al 28 febbraio).



Membro Relais & Châteaux dal 2018
1204 route de Lacroix-Falgarde
Lieu dit Le Birol
31320, Aureville
(Haute-Garonne)



2 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.



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

Nei pressi della dimora

- "Il nostro" chiostro
- Il mercato di Agen



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 **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.



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

Nei pressi della dimora

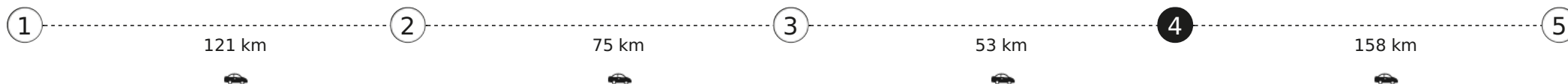
- Cahors, città medievale
- Georges Vigouroux, un grande Malbec
- Château Lagrézette, Caillac



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



4 LACAVE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Château de la Treyne

Hotel e ristorante ai margini di un fiume. La torre di questo castello è così vicina al fiume che sembra galleggiare sulle acque. Situato tra il Lot - soprannominato «terra delle meraviglie» - e la Dordogna - che annovera oltre mille castelli - il Château de la Treyne è un luogo di soggiorno ideale per partire alla scoperta di una regione eccezionale. Lo chef rivisita la cucina del territorio, elaborando ovviamente il foie gras o l'agnello dei Causses del Quercy. Questa squisita cena vi verrà servita nel grande salone Louis XIII o sulla terrazza sovrastante la Dordogna. Riempitevi i polmoni di aria pura e aprite bene gli occhi per catturare lo scenario maestoso.

Chiusura settimanale :

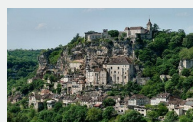
Ristorante: pranzo dal martedì al sabato e mercoledì sera.



Membro Relais & Châteaux dal 1993
46200, Lacave
(Lot)

Nei pressi della dimora

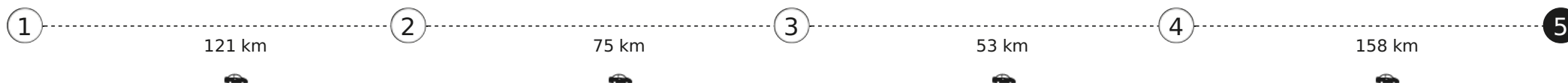
- In mezzo scorre il fiume
- Rocamadour
- Mercato del tartufo, Sarlat
- Jardins Sothys



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



5 NIEUL — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

La Chapelle Saint-Martin

Hotel e ristorante in campagna. A due passi da Limoges troviamo un'oasi di pace e di verde dove l'arboricoltura mostra le sue migliori realizzazioni. Il tempo sembra fermarsi alla Chapelle Saint-Martin, dove gli ospiti possono fare un salto indietro nel tempo e ritrovare la vita nella residenza privata di questo fabbricante di porcellana del XIX secolo. Le persone sensibili alla poesia dei bei paesaggi si innamoreranno subito di questa cappella circondata da 35 ettari di alberi bicentenari. Sarete stregati dalla bellezza della campagna, il parco, i laghetti e il vecchio pontile che invita a meditare. Se la casa e i giardini sono storici, la cucina è invece piacevolmente moderna.

Chiusura settimanale :

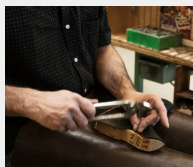
Hotel: Sunday and Monday evenings (from November 7th to December 6th, 2021). Main restaurant: Mondays, Tuesdays and Wednesdays for lunch (from October 1st, 2021 to June 29th, 2022) and Monday and Tuesday for lunch (from June 30th, 2022 to August 31st, 2022). "La Table du Couvent": Mondays, Tuesday lunchtimes and Sunday evenings.



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

Nei pressi della dimora

- Bernardaud, punto di riferimento della porcellana di Limoges
- Weston, calzature d'eccezione (Limoges)
- Museo della Porcellana, Limoges
- Stazione ferroviaria di Limoges Bénédicins



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana