ROUTES DU BONHEUR Nei dintorni di Lione, stelle della gastronomia francese

I loro nomi sono Troisgros, Marcon e Pic. Cognomi famosi in tutti i continenti, a garanzia di una cucina francese che si reinventa costantemente. Grandi chef di Relais & Châteaux, premiati con tre stelle nella Guida Michelin, profondamente innamorati del loro lavoro. Animati da uno spirito di condivisione, vi porteranno alla loro tavola accanto ai loro produttori preferiti. Tra due pasti d'eccezione, partirete alla scoperta di mercati e vigneti, avicoltori, produttori di lenticchie o vivaisti...

3 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

Un concierge al vostro servizio:
+33 1 76 49 39 39 *

* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 12/13/2025, calcolato sulla base di 2 persone in camera doppia per un soggiorno del numero di notti indicato in questa pagina per struttura, escluse le attività consigliate, escluse le strutture non prenotabili online ed esclusi i ristoranti.
** Prezzo di una chiamata locale.

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

1 OUCHES — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Troisgros

Ristorante e hotel in campagna. Immersa nella campagna, a due passi dai vigneti, la Maison Troisgros si compone di un edificio per accogliere, un atelier di cucina per trasformare, un ristorante - Le Bois sans Feuilles - per condividere e una grande casa in stile italiano - Le Bois Dormant - per rilassarsi. Tutti spazi dal carattere moderno, circondati dai prati, dal bosco, dallo stagno, dal giardino e dal frutteto. Una nuova oasi di pace che sa ispirare il gusto di César e l'equilibrata semplicità della cucina.

Chiusura settimanale :
Hotel/Ristorante gastronomico: lunedi e martedì. "Le Central": lunedi e domenica. "La Colline du Colombier": martedì e mercoledì.

Membro Relais & Châteaux dal 1966
728 route de Villerest
42155, Ouches
(Loire)

Nei pressi della dimora

- Azienda vinicola Sérol, condivisione di vini (Renaison)
- I MOF di Les Halles di Roanne

Un concierge al vostro servizio:
+33 1 76 49 39 39 *

*Costo di una chiamata urbana

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

2 SAINT-BONNET-LE-FROID — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Les Maisons Marcon

Ristorante e hotel in un borgo. Con un panorama aperto sull'orizzonte delle Vallate di Ardèche e dei monti del Velay, la nuova struttura dei Chef Régis e Jacques Marcon, padre e figlio, è in possesso dell' «Ecolabel». L'arredamento è minimalista, con diversi spazi predisposti per ammirare le montagne circostanti. Che bello tuffarsi nell'acqua pura della piscina naturale! Il ristorante serve una gastronomia con specialità di stagione. Régis e Jacques, amanti della montagna, vi propongono di degustare i funghi, gli ortaggi e le erbe selvatiche insieme alle lenticchie verdi di Puy, i pesci di fiume e la loro ultima invenzione, il couci-couça di agnello al pralinato di porcini.

Membro Relais & Châteaux dal 1997
Larsiallas
18 Chemin de Brard
43290, Saint-Bonnet-le-Froid
(Haute-Loire)

Nei pressi della dimora

- Ambasciatori delle lenticchie verdi di Le Puy
- Il mercato dei produttori di Place Albert-Thomas (Saint-Étienne)

Un concierge al vostro servizio:
+33 1 76 49 39 39 *
*Costo di una chiamata urbana

1 — 131 km — 2 — 99 km — 3

3 VALENCE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Pic

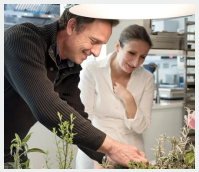
Ristorante e hotel in città. Ispirarsi all'universo del profumo per creare salse dai sapori complessi, lavorare la trama aromatica di ciascuno degli ingredienti; risvegliare ricordi d'infanzia abbinando il fiore d'arancio alla carota per sublimarla o costruire un dolce come un quadro monocromatico: la cucina di Anne-Sophie Pic è una cucina sensibile. Chef emblematica che condivide le emozioni vissute nei suoi viaggi e nei suoi incontri, attraverso i piatti, le sue sono vere e proprie creazioni di cui si impegna a raccontare la storia. Luogo raffinato, contemporaneo e intimo al tempo stesso, l'hotel è circondato da un incantevole giardino mediterraneo in cui si scorge una corsia di nuoto costeggiata da ulivi e rosai.

Chiusura settimanale :
Hotel/"André": aperto tutti i giorni. Ristorante gastronomico: pranzo e cena dal domenica al martedì (dal 15 gennaio al 31 maggio) (bassa stagione), lunedi, martedì pranzo, domenica sera (dal 1° settembre al 25 dicembre).

Membro Relais & Châteaux dal 1973
285, Avenue Victor-Hugo
26000, Valence
(Drôme)

Nei pressi della dimora

- Le sorprendenti piante aromatiche di Laurent Bourgeois (Parnans)
- Christine Vernay, viticoltrice d'eccezione (Condrieu)



Un concierge al vostro servizio:
+33 1 76 49 39 39 *

*Costo di una chiamata urbana