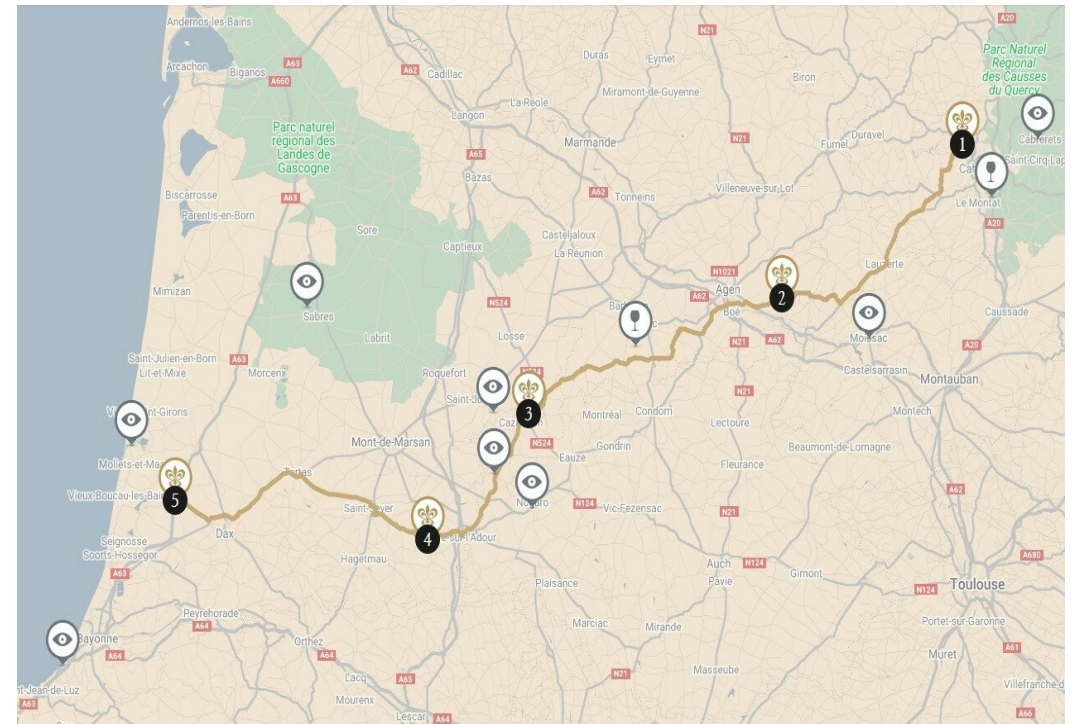




Francia

ROUTES DU BONHEUR Camino de Santiago y sus placeres compartidos

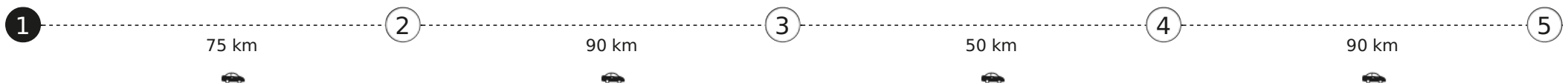
Desde Mercuès a Magescq, desde los viñedos de Cahors hasta el inmenso bosque de pinos de las Landas, este viaje es un compendio de pequeños placeres. El camino puede realizarse como se quiera, a pie, a caballo o en coche, y ofrece una visión inesperada de los exuberantes paisajes del Suroeste. Por doquier, descubrirá grutas con pinturas prehistóricas, abadías catalogadas e incluso coloridas arenas. La meta de esta ruta es Santiago de Compostela (España), ¡aunque por el camino podrá disfrutar de la costa vasca, sus olas y su espíritu festivo!



5 NOCHES
a partir de
US\$ 1 368,75*

Un conserje a su disposición:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/22/2024, 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 MERCUÈS — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Château de Mercuès

Hotel y restaurante en un viñedo. Hospedarse en este castillo del siglo XIII que domina el valle del Lot es una experiencia única, una auténtica inmersión en la historia de Francia de la Edad Media. Construido sobre un promontorio rocoso, el castillo fue durante siglos residencia de verano de los condes y obispos de Cahors. Hoy, el Chef se inspira en los productos locales y su fama es internacional, dadas las maravillas que elabora con las trufas negras de Lalbenque, el azafrán y el cordero del Quercy. La carta se organiza en torno a los magníficos vinos de Malbec y los vintage producidos en las propias bodegas del castillo, ya que antes de convertirse en su propietario, M. Vigouroux era vinicultor.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1959
Route du Château
46090, Mercuès
(Lot)

Cerca de la propiedad

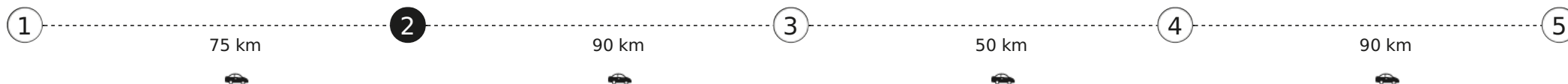
- Cata de vinos en el Château de Haute Serre, Cieurac
- Gruta Prehistórica de Pech Merle, Cabrerets



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



2 PUYMIROL — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Michel Trama

Restaurante y hotel en un pueblo. El interiorista contemporáneo Jacques Garcia ha hecho maravillas en este edificio del siglo XIII, antigua residencia de los condes de Toulouse. Una puesta en escena teatral y fastuosa. En sus salones, vemos sofás con patas de león sobre suelos antiguos de barro cocido, frente a tapices de terciopelo. El contrapunto lo pone un candelabro que surge de la pared, obra de Jean Cocteau. Su itinerario debe incluir la región de Agenais, y de Lot y Garona, uno de los lugares más bellos de Francia. Obligatoria también, la degustación de las recetas del Chef Michel Trama: el papillote de patata y la lasaña de bogavante son motivos suficientes para acudir a su restaurante.

Descanso semanal :

Hotel: lunes, martes mediodía, domingo noche (de mediados de septiembre a mediados de junio) (temporada baja).
 Restaurante gastronómico: lunes, martes mediodía, domingo noche (temporada baja), lunes mediodía y martes mediodía (temporada alta).
 "L'Auberge de la Poule d'Or": lunes, martes mediodía, domingo noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1987
 52, rue Royale
 47270, Puymirol
 (Lot-et-Garonne)

Cerca de la propiedad

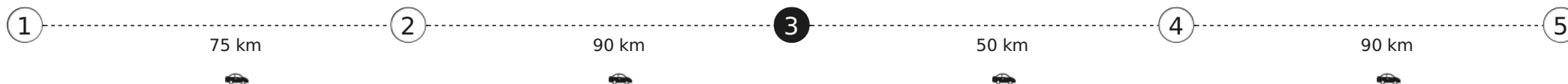
- Obras maestras de la Abadía de Moissac



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



3 BARBOTAN-LES-THERMES — 1 NOCHE

(1 propiedad)

La Bastide en Gascogne

Hotel y restaurante en el campo. Al amparo de la iglesia medieval del pueblo, esta bella cartuja del siglo XVIII aparece ante el visitante bajo los plátanos centenarios. Las arcadas de la dorada fachada de piedra le adentran en una elegante sucesión de salones y comedores. Una tarde en la biblioteca junto al fuego; el placer de una cena de verano bajo el tilo; una copa del armagnac de sus viñas arrellanado en un mullido sofá...; sentir la alegría generosa de los extraordinarios productos de la Gascuña, que cantan la armonía de una luminosa simplicidad. Y, en los jardines, aprovechar los efectos benéficos del manantial del Spa Thermal.



Miembro de Relais & Châteaux desde 2012
Avenue des Thermes
32150, Barbotan-les-Thermes
(Gers)

Cerca de la propiedad

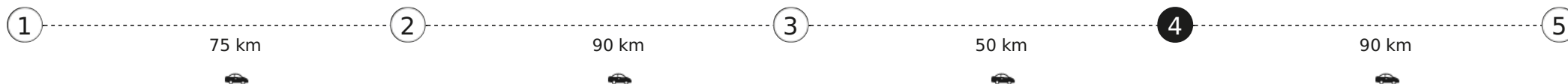
- Descubrimiento de Notre-Dame des Cyclistes (Labastide d'Armagnac)
- Asistir a las carreras landesas de Nogaro



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



4 EUGÉNIE-LES-BAINS — 1 NOCHE

(1 propiedad)

Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard

Restaurante y hotel en el campo. Pequeño palacio campestre, en los confines de las Landas y el Béarn, oasis romántico donde regalar sus sentidos, mimar su cuerpo y dejar vagar el alma. Esta casa familiar invita a ser feliz. Jardines de cuento, aposentos aristocráticos, cocina sinfónica. En este pequeño pueblo, que antaño puso de moda la Emperatriz Eugenia de Montijo, huertos de hierbas aromáticas, árboles majestuosos y rosas antiguas escoltan un spa de ensueño, La Ferme Thermale®. En los fogones, los prodigios celestiales de Michel Guérard, que “cocina como el pájaro canta”. Y por todos lados, el halo poético de Christine.

Descanso semanal :

Restaurante gastronómico: almuerzo de lunes a viernes, lunes noche, martes noche (del 24 de agosto al 4 de julio) (no festivos y vísperas de festivos). “Auberge de La Ferme aux Grives”: miércoles, jueves mediodía, domingo noche (del 26 de agosto al 6 de julio) (no festivos y vísperas de festivos).



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

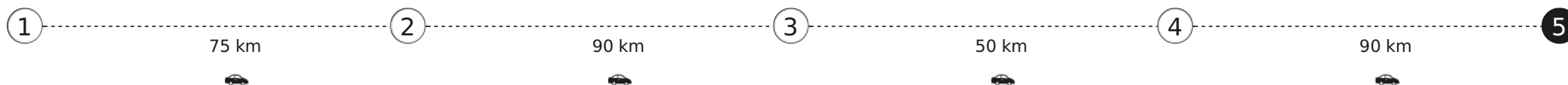
Cerca de la propiedad

- Visita del museo del Paysan Gascon (Toujouse)

Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local



5 **MAGESCQ — 1 NOCHE**

(1 propiedad)

Relais de la Poste

Restaurante y hotel en un pueblo. Esta villa del siglo XIX aún todo lo que hace especial al suroeste francés y las Landas, tierra de dunas y grandes espacios abiertos. El olor de los pinos marinos invade a los que se relajan en la piscina o en las blancas playas de arena fina, cercanas al Relais de la Poste, en donde también tiene la opción de surfear las famosas olas de esta costa. El Chef Jean Coussau crea recetas gastronómicas que nacen de una región – entre el País Vasco y la región de Burdeos – rica en productos excepcionales como el salmón salvaje del Adour, el foie gras de pato caliente con uvas, los espárragos de las arenas de las Landas, o las ostras Gillaudeau sobre lecho de niscalos.

Descanso semanal :

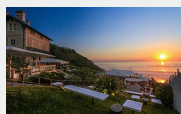
Hotel: lunes y martes (de septiembre a mediados de mayo). “L'Auberge Côté Quillier”: lunes y martes (de septiembre a mediados de mayo), miércoles y jueves (de mediados de mayo a septiembre).



Miembro de Relais & Châteaux desde 1999
24, avenue de Marenne
40140, Magescq
(Landes)

Cerca de la propiedad

- Descubrimiento de la corriente de Huchet en gabarra
- Le Blue Cargo, Bidart



Un conserje a su disposición:

+1 800 735 2478 *

*El precio de una llamada local