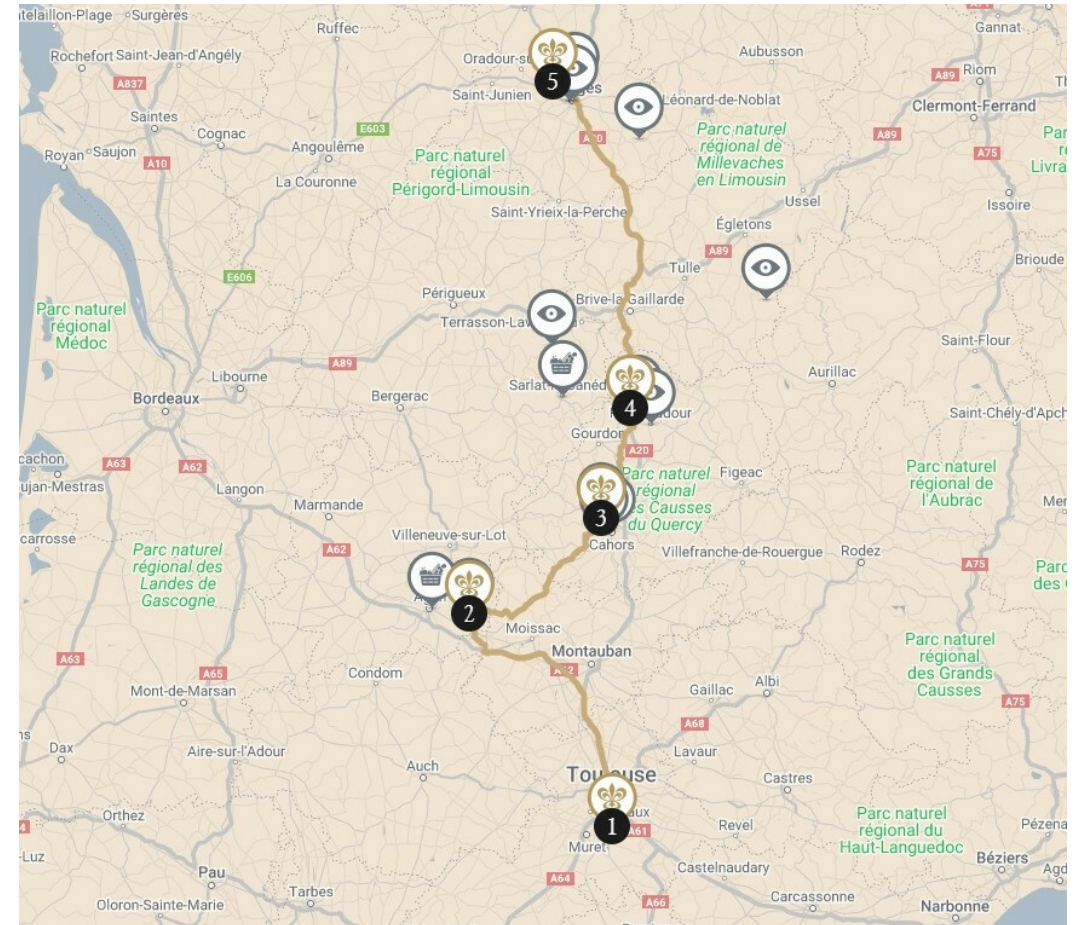




Francia

## **ROUTES DU BONHEUR De Toulouse a Limoges: la naturaleza y las maravillas del gran Suroeste**

Entre el Alto Garona y el Alto Vienne, de Toulouse a Limoges, Relais & Châteaux ha concebido un itinerario para los amantes de la naturaleza que buscan reponer fuerzas. El camino conduce al viajero a través del parque natural de Causses du Quercy antes de serpentear entre la meseta de Millevaches y las riquezas geológicas del Périgord. Nos detendremos en pueblos de tradiciones artesanales y gastronómicas a veces centenarias y degustaremos trufas servidas en porcelana de Limoges...



**5 NOCHES**  
a partir de  
**US\$ 1 403,91\***

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

121 km



2

75 km



3

53 km



4

158 km



5

**1** AUREVILLE — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## Hôtel Restaurant En Marge

**Hotel y restaurante en el campo.** En las colinas de Aureville en los campos de Toulouse, Isabelle y Frank Renimel han diseñado un lugar acogedor y auténtico, ensalzado con un toque de fantasía. Se han conservado las paredes de ladrillo y piedra de la antigua granja del siglo XIX que conviven con extensiones de líneas geométricas creando una bonita armonía. La decoración es simple, acogedora, animada por aquí y por allá, con colores vivos y las cinco habitaciones evocan cada una, una emoción (la diversión, la gula... ). A la mesa, los platos le maravillarán. Hechos como de pizarra, llevan una flor proveniente del jardín a modo de seña distintiva. Ponen en valor los mejores productos regionales como el cochinillo o el caviar de los Pirineos.

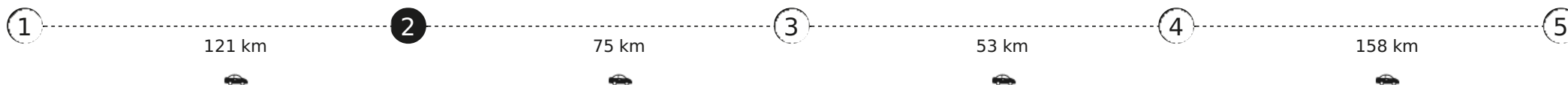
**Descanso semanal :**

Hotel: domingo noche (del 1° de enero al 31 de diciembre), almuerzo y cena de domingo a martes (del 3 al 28 de febrero).

Restaurante: lunes y domingo (del 1° de enero al 31 de diciembre), almuerzo y cena de domingo a martes (del 1° al 28 de febrero).



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





**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 :**

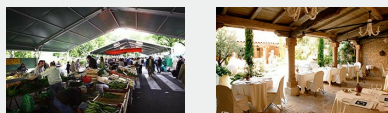
Hotel: lunes, martes mediodía, domingo noche (de mediados de septiembre a mediados de junio) (temporada baja).  
Restaurante gastronómico: lunes, martes mediodía, domingo noche (temporada baja), lunes mediodía y martes mediodía (temporada alta). "L'Auberge de la Poule d'Or": lunes, martes mediodía, domingo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



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

**Cerca de la propiedad**

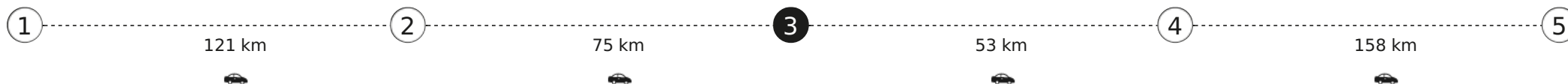
- "Nuestro" claustro
- El mercado de Agen



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local



**3** 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

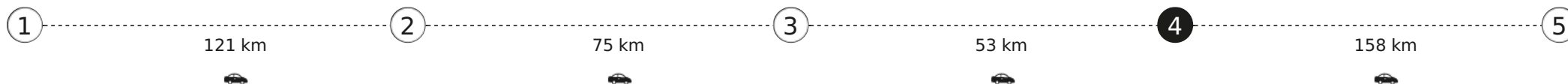
- Cahors, ciudad medieval
- Georges Vigouroux y sus magníficos Malbec
- Château Lagrèzette, Caillac



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local



**4** LACAVE — 1 NOCHE

( 1 propiedad )

## Château de la Treyne

**Hotel y restaurante en la ribera.** La torre está tan cerca del río que el castillo parece flotar en sus aguas. Ubicado entre la comarca del Lot, conocida como la “tierra de las maravillas”, y la Dordoña, que alberga más de mil castillos, el Château de la Treyne es el lugar ideal para descubrir esta región fabulosa. El Chef reinterpreta la cocina de la zona, trabajando el foie gras, por supuesto, o el cordero de las mesetas de Quercy. Aquí se puede degustar una cena exquisita en el gran salón Luis XIII o en la terraza que domina la Dordoña. Respire este aire puro y mire a su alrededor con los ojos bien abiertos para apreciar la majestuosidad del paisaje.

**Descanso semanal :**

Restaurante: almuerzo de martes a sábado y miércoles noche.



Miembro de Relais & Châteaux desde 1993  
46200, Lacave  
(Lot)

**Cerca de la propiedad**

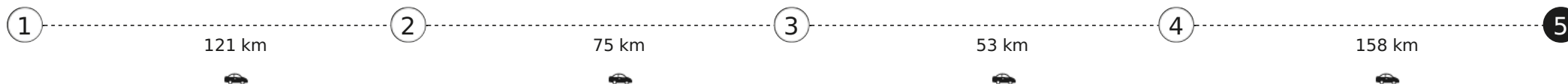
- El río de la vida
- Rocamadour
- Mercado de trufas, Sarlat
- Jardins Sothys



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local



**5 NIEUL — 1 NOCHE**

( 1 propiedad )

## La Chapelle Saint-Martin

**Hotel y restaurante en el campo.** A poca distancia de Limoges, se encuentra este refugio de paz donde la vegetación es la protagonista. El tiempo parece haberse detenido en La Chapelle Saint-Martin; los clientes pueden retroceder en el tiempo y sumergirse en la vida de la residencia privada de este artesano de la porcelana del siglo XIX. Los que disfrutan con la poesía de los paisajes se enamorarán de esta capilla, rodeada de 35 hectáreas de árboles bicentenarios. El paisaje de campo de los alrededores es bellissimo y el jardín, los estanques y el viejo pontón son lugares idóneos para meditar. A pesar del carácter histórico de la casa y los jardines, la cocina supone un soplo refrescante de modernidad.

### Descanso semanal :

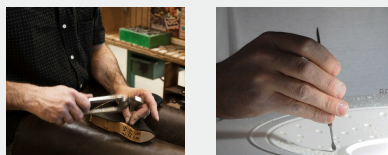
Hotel: Sunday and Monday evenings (from November 7th to December 6th, 2021). Main restaurant: Mondays, Tuesdays and Wednesdays for lunch (from October 1st, 2021 to June 29th, 2022) and Monday and Tuesday for lunch (from June 30th, 2022 to August 31th, 2022). "La Table du Couvent": Mondays, Tuesday lunchtimes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



Miembro de Relais & Châteaux desde 1973  
33, Saint-Martin-du-Fault  
87510, Nieul  
(Haute-Vienne)

### Cerca de la propiedad

- Bernardaud, referencia de la porcelana de Limoges
- Weston, cuna del calzado de excepción (Limoges)
- El Museo de la Porcelana de Limoges
- Estación de ferrocarril de los Benedictinos en Limoges



**Un conserje a su disposición:**

**+1 800 735 2478 \***

\*El precio de una llamada local