

Danemark



### **ROUTES DU BONHEUR De Copenhague à l'île d'Als, le « jardin du Danemark »**

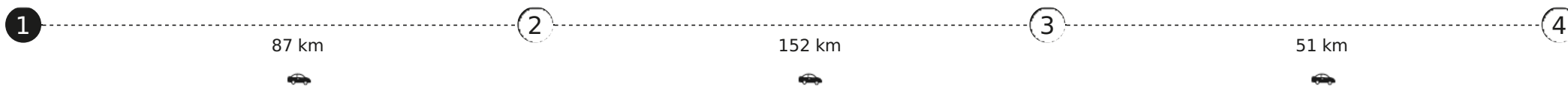
De Copenhague à Nordborg, cet itinéraire emporte le voyageur à travers les deux principales îles danoises : Seeland et Fionie, avant d'arriver sur l'île d'Als. On y découvre une capitale moderne tout à la fois tournée vers la mer, la culture et le commerce, et tous ces paysages, ces forêts et ces rivages qui font de ce pays un havre de douceur. Peu de reliefs mais des bocages, des jardins, des plaines et des plages où l'on a souvent le sentiment d'être seul au monde. Dans les pas des contes d'Andersen et des toiles de l'âge d'or de la peinture danoise, mais aussi des petits producteurs et des grands chefs qui ont hissé la gastronomie locale tout en haut des guides culinaires...



**7 NUITS**  
à partir de  
**US\$ 1 541,85\***

Un concierge à votre écoute :  
**+1 800 735 2478 \***

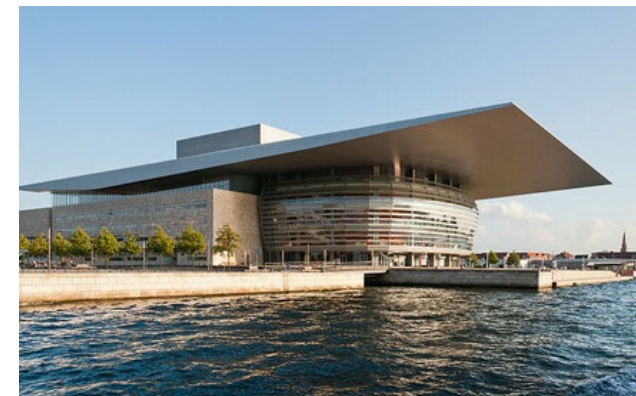
\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 01/11/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.  
\*\* Prix d'un appel local.



**1 COPENHAGEN — 2 NUITS**

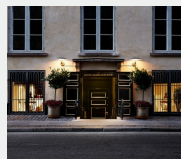
( 1 établissement possible )

Fondée au XIIe siècle, Copenhague est la capitale du Danemark depuis 1416. Sa splendeur actuelle doit beaucoup au roi Christian IV, grand admirateur de la Renaissance qui fit ériger au XVIIe siècle de nombreux édifices et châteaux que vous aurez plaisir à découvrir en parcourant la ville à vélo. À partir du XIXe siècle, Copenhague s'impose comme un centre culturel majeur jusqu'à devenir aujourd'hui une ville pionnière en matière d'urbanisme et de qualité de vie. Point de départ de votre délicieux périple, la ville totalise 26 étoiles au guide Michelin. Une exploration gourmande de la capitale nordique de la haute cuisine est à prévoir.



**Autour de l'établissement**

- Restaurant Kong Hans Kælder
- Le Danish Architecture Center
- Les jardins de Tivoli



**Un concierge à votre écoute :**  
**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**2 HØRVE — 2 NUITS**

( 1 établissement possible )

## Dragsholm Slot

**Hôtel et restaurant à la campagne.** Depuis plus de 800 ans, le Dragsholm Slot, solide bâtisse danoise, baigne dans la lumière incomparable de la péninsule d'Odsherred. Entre baies aux eaux peu profondes, bois et champs, le paysage alentour est classé géoparc mondial Unesco. C'est un lieu unique dont l'artiste de renommée mondiale Olafur Eliasson racontera d'ailleurs l'histoire sur les terres du château avec sa prochaine grande œuvre de land art, « Ville héliotropique ». Les intérieurs sont chaleureux et authentiques, invitant à prolonger l'expérience au restaurant gastronomique. Sous les larges arches de pierre blanche, la cuisine nordique est à l'honneur, portée par la finesse et la renommée des légumes locaux.

**Fermeture hebdomadaire :**

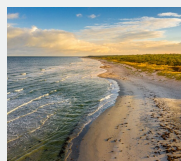
Restaurant principal : déjeuners et dîner du dimanche au mercredi (du 3 janvier au 10 février), déjeuners et dîner du dimanche au mardi (du 11 au 17 février).



Membre Relais & Châteaux depuis 2018  
 Dragsholm Allé 1  
 4534, Hørve

### Autour de l'établissement

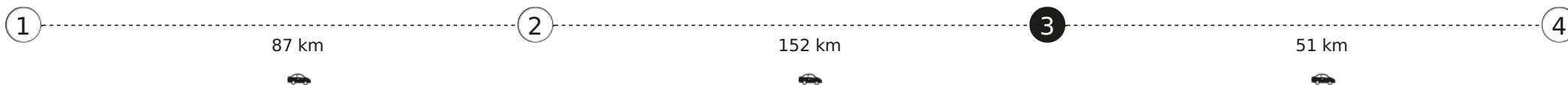
- Se perdre dans les paysages du Géoparc Odsherred UNESCO



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local





**3 MILLINGE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## Falsled Kro

**Restaurant et hôtel à la campagne.** En franchissant le seuil de cette maison au toit de chaume située sur l'île de Fyn, berceau des contes féeriques d'Hans Christian Andersen, goûtez aux plaisirs simples et au folklore scandinaves. L'équipe du Falsled Kro réserve à ses hôtes un accueil chaleureux empreint de générosité, afin de savourer pleinement l'instant présent. Installé dans le salon aux murs blanchis à la chaux, entouré d'armoires à liqueurs antiques, vous vous enivrez du parfum des pâtisseries fraîchement cuites au four à bois, servies à toute heure du jour. Les chambres généreusement décorées, sont de véritables cocons qui vous invitent à partager des moments de convivialité, à deux ou en famille. Hôtel de charme à quelques pas des rives de la mer Baltique, le Falsled Kro est aussi réputé pour sa cuisine de saison, relevée par les herbes aromatiques de son potager.

**Fermeture hebdomadaire :**

Hôtel : lundi midi et dimanche (du 1er juin au 1er septembre) (en été), déjeuner du dimanche au mardi, lundi soir, dimanche soir (du 2 septembre au 31 mai) (en hiver). Restaurant gastronomique : dimanche (du 1er juin au 1er septembre) (en haute saison), lundi et dimanche (du 1er mars au 31 mai) (en basse saison).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973  
Assensvej 513  
Falsled  
DK-5642, Millinge  
(Fionie)

### Autour de l'établissement

- La vieille ville de Fåborg
- Château d'Egeskov



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**4** **NORDBORG — 2 NUITS**

( 1 établissement possible )

## Dyvig Badehotel

**Hôtel et restaurant en bord de mer.** Sur l'île d'Als, dans le sud du Danemark, découvrir le petit port de plaisance de Sønderborg et tomber amoureux au premier regard de Dyvig Badehotel, élégant boutique hôtel situé en bord de mer. En harmonie avec la campagne et les eaux de la mer Baltique qui l'entourent, cet hôtel de charme se dévoile à travers une bâtisse du XIXe siècle reflétant magnifiquement l'architecture traditionnelle locale. Dans une atmosphère intemporelle et relaxante, ses dix-sept chambres et quatre suites spacieuses jouent avec raffinement sur la mixité, en associant décoration d'une grande originalité, meubles d'antiquités et éléments modernes. C'est un authentique havre de paix, idéal pour suspendre le temps, retrouver la sérénité, se faire choyer au spa, et apprécier la beauté ainsi que les merveilles de cette région du Danemark. À l'instar des délices culinaires des chefs John Bech Amstrup et Christian Lebech qui se dégustent au restaurant gastronomique ou à la brasserie de Dyvig Badehotel. À la fois contemporaine et parsemée de notes classiques, leur cuisine repose sur le meilleur des produits locaux — en particulier ceux issus de la mer — autour d'un menu de saison qui vous laissera un souvenir inoubliable.

**Fermeture hebdomadaire :**

Hôtel/Restaurant principal : déjeuners.



Membre Relais & Châteaux depuis 2021  
Dyvigvej 31  
6430, Nordborg