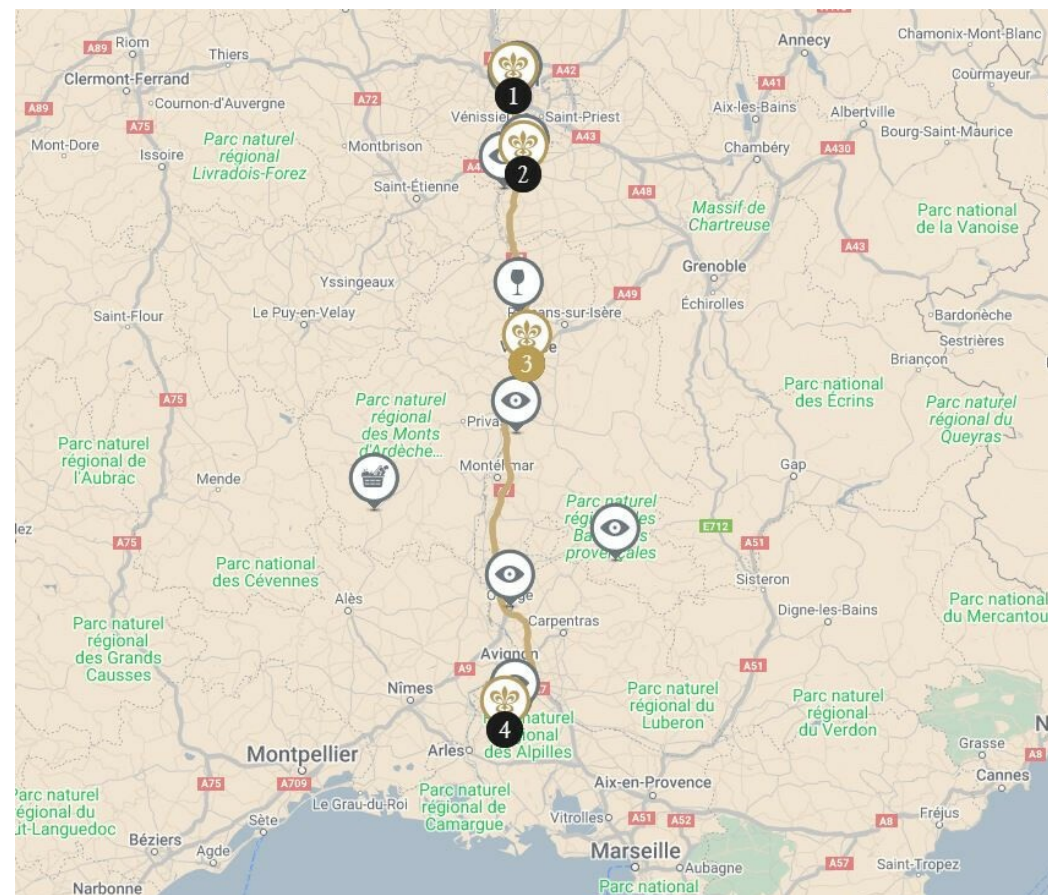


France



## ROUTES DU BONHEUR Nationale 7, la route française mythique

Descendre la partie méridionale de la Nationale 7, le long du Rhône, c'est s'enfoncer dans une Provence de carte postale aux couleurs lavande et aux sons des cigales. C'est découvrir depuis Lyon des villes d'histoire et des villages perchés. C'est rouler à travers des vignobles réputés, des champs d'oliviers, des étendues recouvertes de thym, d'allées de platanes et de cyprès. Avec des étapes à Lyon, Vienne, Valence, et les Baux-de-Provence au cours desquelles luxe voisine avec douceur et raffinement.



**5 NUITS**  
à partir de  
**US\$ 1 259,28\***

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

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 27/12/2024, 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

36 km



2

80 km



3

155 km



4

**1 LYON — 2 NUITS**

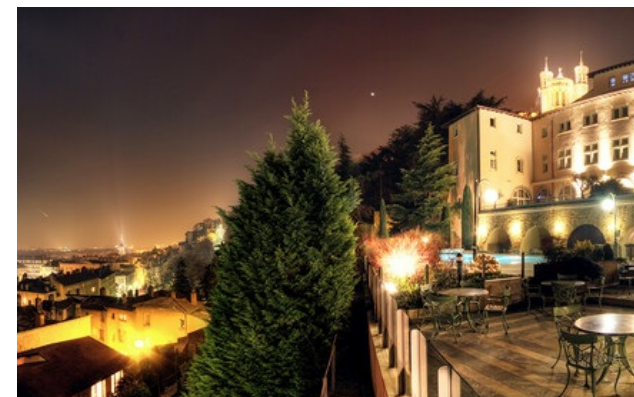
( 1 établissement possible )

**Villa Florentine**

**Restaurant et hôtel en ville.** Du haut d'une colline enchantée, la Villa Florentine apporte au coeur de Lyon tout l'esprit et le charme de la Renaissance italienne. Les terrasses verdoyantes de cet ancien couvent du XVIIe siècle offrent une vue exceptionnelle sur la cité historique, classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Meubles d'époque et œuvres contemporaines se côtoient dans les chambres, havres de douceur. Une piscine panoramique délicieusement calme vous invite au voyage des sens. Aux cuisines, le chef déploie des trésors de raffinement et met le produit sur le devant de la scène culinaire. À la tombée de la nuit, les lumières de la ville se joignent aux étoiles.

**Fermeture hebdomadaire :**


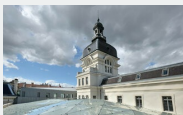
Restaurant gastronomique : déjeuner du dimanche au mardi, lundi soir, dimanche soir.



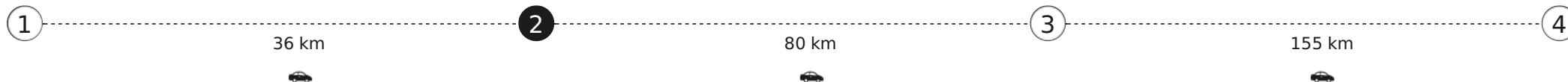
Membre Relais & Châteaux depuis 1996  
25, montée Saint-Barthélemy  
69005, Lyon  
(Rhône)

**Autour de l'établissement**

- Flânerie au Grand Hôtel-Dieu de Lyon
- Sensations urbaines dans l'éco-quartier Confluence de Lyon

**Un concierge à votre écoute :**  
**+1 800 735 2478 \***  
\*prix d'un appel local



**2 VIENNE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

## La Pyramide Maison Henriroux

**Restaurant et hôtel en ville.** Au sud de Lyon, dans la ville romaine de Vienne, La Pyramide cultive une longue tradition d'hospitalité. Anciennement tenue par le mythique Fernand Point, c'est le très talentueux et chaleureux Chef Patrick Henriroux et sa famille qui l'animent aujourd'hui, ne cessant d'innover, faisant de La Pyramide une destination passionnante. La cuisine de Patrick Henriroux, reste respectueuse des traditions, avec une touche de modernité. Le restaurant gastronomique affiche une décoration intérieure contemporaine aux couleurs gaies signée Régis Dho. Les hôtes seront comblés par l'impressionnante collection de liqueurs de chartreuse. Règle de trois pour les bonnes choses à L'Espace PH3, la seconde table de l'hôtel : trois entrées, trois plats, trois desserts, trois vins blancs, trois rosés, etc.

### Fermeture hebdomadaire :

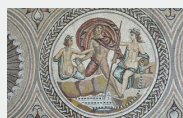
En période hivernale le restaurant gastronomique est fermé du Lundi au Mercredi inclus. En période hivernale le bistrot est fermé le Dimanche. Le reste de l'année ouverture habituelle.



Membre Relais & Châteaux depuis 1999  
14, boulevard Fernand Point  
38200, Vienne  
(Isère)

### Autour de l'établissement

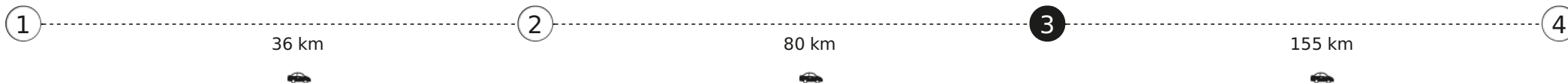
- Saint-Romain-en-Gal, site archéologique gallo-romain



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**3** VALENCE — 1 NUIT

( 1 établissement possible )

## Maison Pic

**Restaurant et hôtel en ville.** S'inspirer de l'univers du parfum pour créer des sauces aux saveurs complexes ; réveiller des souvenirs d'enfance en mariant la fleur d'oranger à la carotte pour la sublimer ou construire un dessert comme un tableau monochrome : la cuisine d'Anne-Sophie Pic, toute en sensibilité, se revendique « féminine » dans un monde encore dominé par les hommes. Riches de ses voyages et de ses rencontres, porteurs d'émotions qu'elle s'emploie à partager, Femme Chef emblématique, ses plats sont de véritables créations dont cette chef unique prend le soin de raconter l'histoire. À l'unisson, l'hôtel est un lieu raffiné, à la fois contemporain et chaleureux, et entouré d'un ravissant jardin méditerranéen.

**Fermeture hebdomadaire :**

Hôtel/« André » : ouvert tous les jours. Restaurant gastronomique : déjeuner et dîner du dimanche au mardi (du 15 janvier au 31 mai) (en basse saison), lundi, mardi midi, dimanche soir (du 1er septembre au 25 décembre).



Membre Relais & Châteaux depuis 1973  
285, Avenue Victor-Hugo  
26000, Valence  
(Drôme)

### Autour de l'établissement

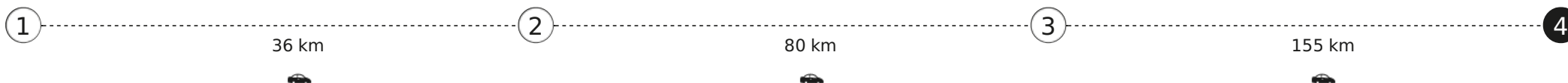
- Une parenthèse en Hermitage



**Un concierge à votre écoute :**

**+1 800 735 2478 \***

\*prix d'un appel local



**4 LES-BAUX-DE-PROVENCE — 1 NUIT**

( 1 établissement possible )

**Baumanière Hôtel & Spa**

**Restaurant et hôtel à la campagne.** Issu de la fusion de La Cabro d'Or et de l'Oustau de Baumanière, Baumanière incarne l'art de vivre en Méditerranée en un lieu magique fréquenté par les plus grandes personnalités du monde culturel et politique, domaine fondé par Raymond Thuilier "monument historique " de la haute gastronomie selon Gault et Millau. Jean-André Charial succède à son grand-père en 1969 et dirigera les cuisines avec brio jusqu'à aujourd'hui. Ayant passé la main cette année, ce chef respecté est devenu désormais maître du domaine. Baumanière demeure un lieu unique ouvert sur l'exceptionnelle nature minérale des Baux-de-Provence. Il est composé de cinq bâtisses entourées de jardins aux essences méditerranéennes: l'Oustau, centre historique, La Maison de Famille, mas provençal, le Manoir du XVIIIe siècle et enfin Carita et Flora, deux écrins champêtres. Ce sont aussi deux restaurants gastronomiques, l'Oustau de Baumanière - une institution où l'on apprécie la cuisine épurée, subtile et créative du chef - et La Cabro d'Or, restaurant de terroir provençal. Le domaine dispose en outre d'un spa, de trois piscines extérieures et d'un court de tennis. Récemment a vu le jour La Place des Artisans avec la Chocolaterie, l'Atelier de Céramiste et la Boutique.

**Fermeture hebdomadaire :**

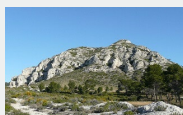
« L'Oustau de Baumanière 3\* Michelin » est fermé le mercredi et jeudi, toute l'année. « La Cabro d'Or » est fermée de octobre à mai le lundi et mardi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1958  
Mas de Baumanière  
13520, Les Baux-de-Provence  
(Bouches-du-Rhône)

**Autour de l'établissement**

- Les Baux-de-Provence, promontoire de charme face aux Alpilles
- Parc Naturel Régional des Alpilles au gré de ses panoramas



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

\*prix d'un appel local