



Francia

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

I loro nomi sono White, 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 2020, 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...



4 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/03/2024, 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 VONNAS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Georges Blanc Parc & Spa

Ristorante e hotel in un borgo. A Vonnas, Georges Blanc, Chef e imprenditore visionario, ha fatto ristrutturare la locanda dei bisnonni e costruito un vero e proprio villaggio gastronomico in riva al fiume. In famiglia, lo Chef reinventa incessantemente il territorio di Bresse, con creazioni quali la crepe di Vonnas al salmone e al caviale, o l'emblematico pollo di Bresse al foie gras. Si può anche visitare su richiesta una delle cinque più belle cantine al mondo, con più di 135.000 bottiglie eccezionali. Scoprite una spa da sogno, su una superficie di circa cinque ettari, un nuovo spazio acquatico che costeggia uno stagno e un grande giardino all'inglese e si illumina al calare della notte.

Chiusura settimanale :

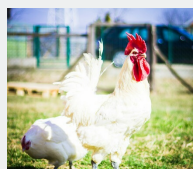
Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al giovedì, lunedì sera, martedì sera. "L'Ancienne Auberge": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)

Nei pressi della dimora

- Nei vicoli del mercato di Châtillon-sur-Chalaronne
- Cyril Deglulaire, appassionato produttore di pollame di Bresse (St-Cyr-sur-Menthon)



Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



2 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 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 Marie-Pierre, Michel e César e l'equilibrata semplicità della cucina.

Chiusura settimanale :

Hotel/Ristorante gastronomico: lunedì e martedì. "Le Central": lunedì 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:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 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.

Chiusura settimanale :

Hotel/Ristorante gastronomico: pranzo e cena dal lunedì al mercoledì (dal 1° aprile al 17 dicembre), martedì e mercoledì (dal 7 settembre al 31 ottobre). "La Coulemelle": martedì e mercoledì (dal 28 gennaio al 31 dicembre), martedì (dal 1° luglio al 28 agosto).



Membro Relais & Châteaux dal 1997
 Larsiallas
 18 Route 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:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



4 VALENCE — 1 NOTTE

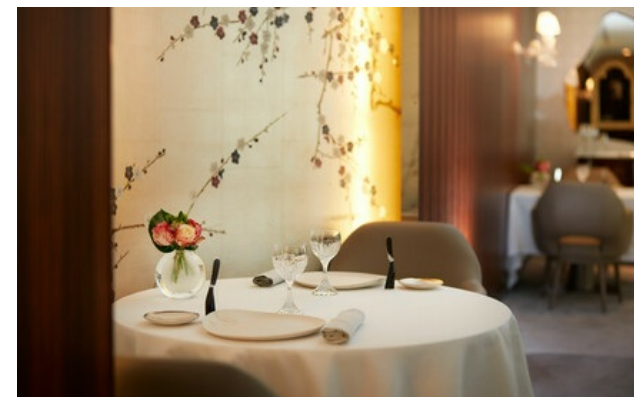
(1 dimora possibile)

Maison Pic

Ristorante e hotel in città. Ispirarsi all'universo del profumo per creare delle salse dai sapori complessi; destare ricordi d'infanzia sposando il fiore d'arancio alla carota per sublimarla o comporre un dessert come una tela monocromatica: la cucina di Anne-Sophie Pic, tutta sensibilità, si rivendica «femminile» in un mondo ancora in mano agli uomini. Arricchiti dai suoi viaggi e dai suoi incontri, portatori di emozioni che cerca sempre di condividere, i suoi piatti sono delle vere e proprie creazioni la cui storia racconta volentieri questa Chef unica. In sintonia col ristorante, l'hotel è un luogo raffinato, moderno e accogliente, circondato da un bel giardino mediterraneo.

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), lunedì, 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:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana