

France



ROUTES DU BONHEUR De Lille à la côte d'Opale, merveilles du Nord

Découvrez la splendeur de la région Nord-Pas-de-Calais fière de son passé minier et de son élégant patrimoine architectural. Les paysages dominés par les beffrois témoignent de la grandeur passée de la région qui connaît aujourd'hui une renaissance culturelle, comme en atteste Lille, capitale européenne de la culture ou le musée du Louvre-Lens. Rejoignez ensuite Boulogne-sur-Mer, ville d'Art et d'Histoire avant d'explorer les paysages marins de la Côte d'Opale et ses plages de sable fin bordées de dunes et falaises spectaculaires.

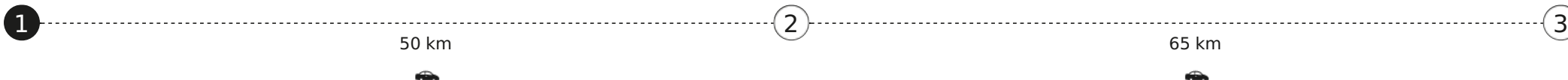


3 NUITS
PRIX SUR DEMANDE*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/12/2025, 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 LILLE — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Clarance Hôtel

Hôtel et restaurant en ville. Les chambres s'ouvrent sur un jardin clos, petite oasis de verdure où poussent les herbes, fruits et légumes bios qui fournissent le restaurant. On est pourtant au cœur du vieux Lille, dans un hôtel particulier du XVIII^e siècle aux belles lignes classiques. Garants d'un indéniable cachet, plafonds, parquets et menuiseries d'époque ont été conservés et se marient avec audace à la décoration contemporaine des chambres ainsi qu'aux œuvres d'art disséminées dans l'hôtel : celui-ci a en effet été conçu comme un véritable lieu culturel. Au restaurant, le chef élabore une cuisine créative et « ébouriffée », privilégiant les produits locaux et de saison.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : lundi et dimanche.



Membre Relais & Châteaux depuis 2016
32 rue de la barre
59800, Lille
(Nord)

Autour de l'établissement

- La Piscine, Roubaix
- La braderie de Lille



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



2 BUSNES — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Le Château de Beaulieu

Restaurant et hôtel dans un parc. À une heure du Touquet, entre la Côte d'Opale et la Belgique, le Château de Beaulieu déploie ses façades élégantes et ses intérieurs raffinés dans un parc romantique. Un subtil équilibre entre architecture classique et art contemporain crée le cadre idéal de l'une des meilleures tables de la région. Le Chef signe une cuisine fine et inventive et rend hommage aux producteurs du Pas-de-Calais en travaillant la coquille Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer, le bar d'Étaples et autres poissons des mers du Nord, « parce qu'il y a dans ces mers des courants qui rendent les poissons courageux et qui renforcent la qualité de leur chair ». Des créations à déguster sous la verrière des restaurants.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant gastronomique : dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi, jeudi midi. « Côté Jardin » : dîner du dimanche au mardi, lundi midi, mardi midi (du 1er octobre au 30 avril).



Membre Relais & Châteaux depuis 2007
1098, rue de Lillers
62350, Busnes
(Pas-de-Calais)

Autour de l'établissement

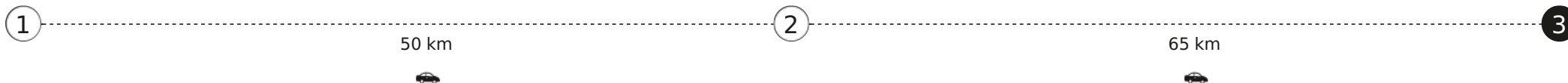
- Les beffrois du nord
- Le marais audomarois
- Le Louvre, Lens



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 LA MADELAINE SOUS MONTREUIL — 1 NUIT

(1 établissement possible)

La Grenouillère

Hôtel et restaurant à la campagne. FERMETURE TEMPORAIRE. À l'origine un restaurant familial au décor régional traditionnel, La Grenouillère s'est métamorphosée en relais atypique sous l'impulsion du renversant Chef étoilé Alexandre Gauthier, un des chefs français les plus inventifs. Les bâtiments centenaires ont été conservés mais deux nouveaux chapiteaux métalliques aux lignes épurées, créés par l'architecte Patrick Bouchain, sont venus redessiner le lieu. Désormais ouvert sur le jardin et la végétation, le restaurant propose de découvrir une cuisine radicale, ancrée dans son territoire, travaillant avec liberté et imagination les produits de la pêche, de la chasse et de la cueillette. Vous prolongerez cette expérience sensorielle en séjournant dans une des huttes installées dans le jardin.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : mardi et mercredi (du 1er septembre au 30 juin) (hors saison). Restaurant principal : lundi midi, mardi, jeudi midi, vendredi midi (de juillet à août), déjeuner du lundi au jeudi, mardi soir, mercredi soir (de septembre à juin).



Membre Relais & Châteaux depuis 2013
19 Rue de la Grenouillère
62170, La Madeleine-sous-Montreuil
(Pas-de-Calais)

Autour de l'établissement

- Nausicaá, Boulogne-sur-Mer
- Fromages de Philippe Olivier, Boulogne-sur-Mer
- Le port d'Étaples
- La baie de Somme



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local