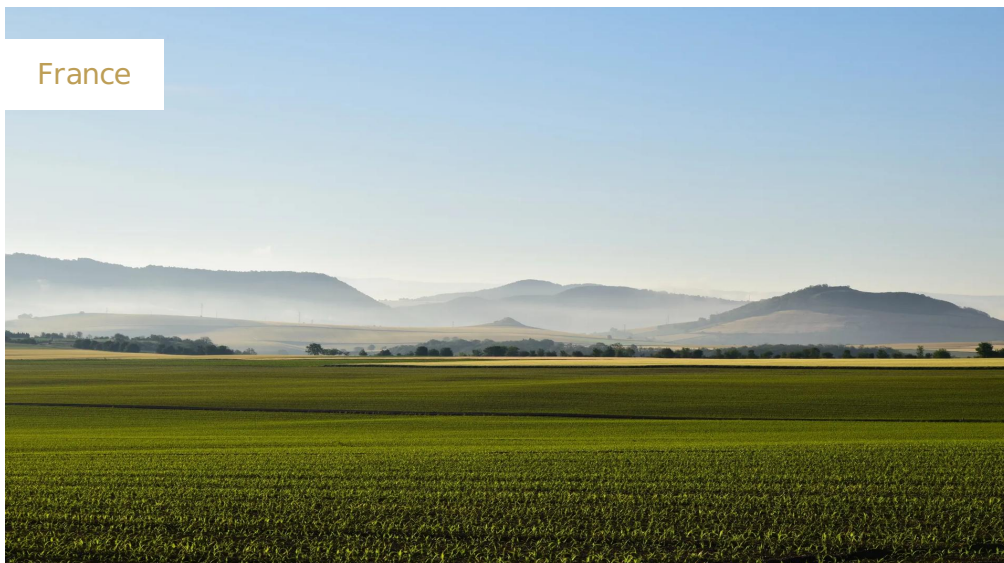
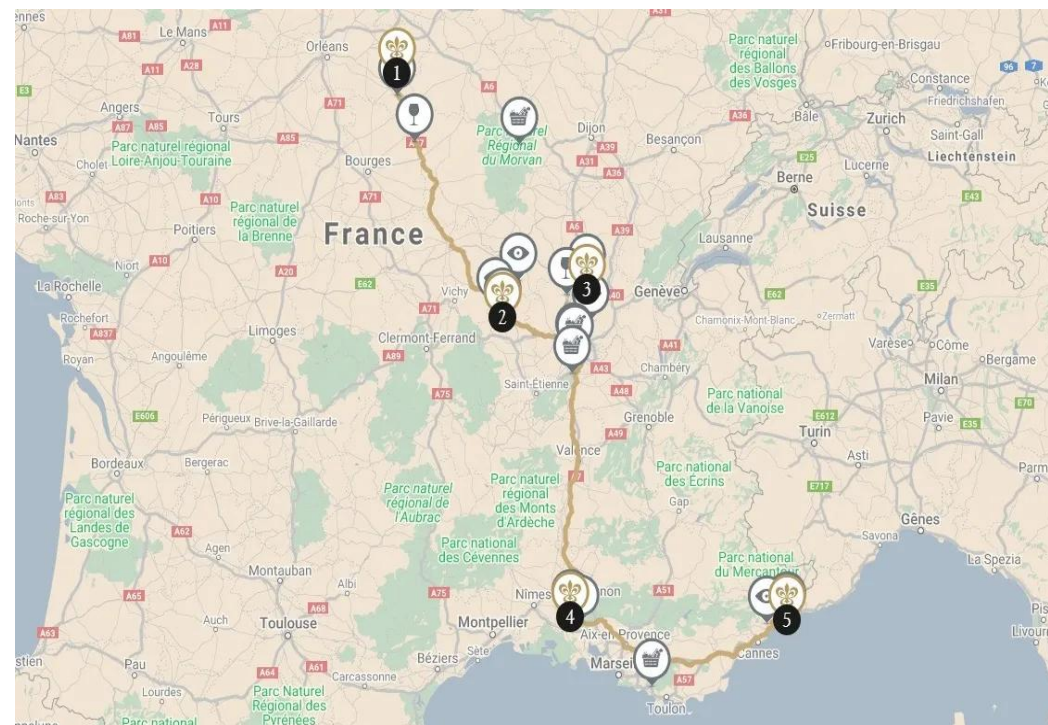


France



ROUTES DU BONHEUR Voyage sur la mythique route Nationale 7

Route mythique de l'hexagone, la Nationale 7 est le berceau de Relais & Châteaux. Empruntée par les amateurs des cartes Michelin et autres amoureux des routes bordées de platanes, la N7 évoque toujours une très « douce France ». Si vouloir la suivre aujourd'hui constitue un véritable casse-tête, elle offre encore entre chant des cigales, parfum de lavande et haute gastronomie un formidable voyage depuis la Bourgogne jusqu'à la Méditerranée. Et depuis 1954, le point de rencontre de maisons dédiées au raffinement et au bien-être...



11 NUITS
à partir de
US\$ 4 733,03*

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 PARIS — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Saint James Paris

Hôtel et restaurant en ville. C'est dans le XVI^e arrondissement de la capitale que le Saint James Paris cultive amoureusement un raffinement et un art de vivre incomparables. Proche de l'Arc de triomphe et de l'avenue Foch, cet hôtel d'exception dévoile un caractère confidentiel teinté de bucolisme qui lui confère une aura unique. Elle se distingue sur 5000 mètres carrés de verdure, au sein de jardins remarquables magnifiés par le paysagiste Xavier de Chirac. Elle se révèle également dans des contrastes décoratifs d'une rare élégance, comme l'attestent les cinquante chambres et suites — chics et poétiques, grandioses et intimistes. Cet ancien hôtel particulier plonge aujourd'hui son âme romantique de style néoclassique dans la modernité, grâce aux talents de l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez qui réussit une symbiose parfaite du végétal et de l'art Déco. À l'instar de la cuisine du chef qui sublime, au restaurant gastronomique Bellefeuille, la diversité et l'intensité des saveurs tout en célébrant son ardente passion pour la nature et les produits de la mer.

Fermeture hebdomadaire :

Restaurant : samedi et dimanche.



Membre Relais & Châteaux depuis 2012
5 Place du Chancelier Adenauer
75116, Paris
(Ile de France)



2 BOISMORAND — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Auberge des Templiers

Restaurant et hôtel à la campagne. C'est en 1954 que la famille Dépée a fait de cet ancien relais de poste l'un des premiers Relais & Châteaux. Tout n'est que charme et quiétude dans cette étape au sommet de la gastronomie, entre les châteaux de la Loire et les vignobles de Sancerre et de Pouilly. Découvrez le rare bonheur de dormir sous un toit de chaume et laissez-vous séduire par la cuisine du chef Kevin Stroh au restaurant avec vue sur les chênes séculaires. Au menu : le foie gras de canard du Sud-Ouest, en « soupe sèche », cassis et pommes tapées, tapioca soufflé – magique – et l'agneau fermier rôti, carottes en variation de textures, parfum de sarriette. Ces mets célestes sont mis en valeur par les vins d'une cave prestigieuse.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel : mardi et mercredi (du 1er septembre au 31 avril). Restaurant gastronomique : mardi et mercredi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1954
Les Bézards
20 Route Départementale 2007
45290, Boismorand
(Loiret)

Autour de l'établissement

- Le Pont-canal de Briare



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 ROANNE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Troisgros

Restaurant et hôtel à la campagne. Troisgros est situé au cœur de la campagne et au pied du vignoble. L'ensemble est constitué d'un corps de ferme où l'on accueille, d'un atelier de cuisine où l'on transforme, d'un restaurant, « Le Bois sans Feuilles » où l'on partage, et d'une grande maison à l'allure italienne où l'on se repose. Tous ces espaces ont une âme moderne et sont entourés de prairies, bois, étang, jardin et verger. Le goût de Marie-Pierre, et celui de Michel et César, guidé par la simplicité en cuisine, sera sans doute inspiré de ce nouvel écrin.

Fermeture hebdomadaire :

Hôtel/Restaurant gastronomique : lundi, mardi et mercredi midi. « Le Central » : dimanche et lundi. « La Colline du Colombier » : lundi, mardi et mercredi.



Membre Relais & Châteaux depuis 1966
728 route de Villerest
42155, Ouches
(Loire)

Autour de l'établissement

- Le vignoble de la Côte roannaise
- Le tunnel d'’Hervé Mons, Ambierle
- Le Marché aux bestiaux, Saint Christophe en Brionnais



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

*prix d'un appel local



4 VONNAS — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Georges Blanc Parc & Spa

Restaurant et hôtel dans un village. À Vonnas, Georges Blanc, Chef emblématique, entrepreneur visionnaire, a bâti un véritable village gourmand en bord de rivière, autour d'une reconstitution de l'auberge de ses arrière-grands-parents. En famille, le Chef réinvente sans cesse le terroir bressan à travers des créations comme la crêpe vonnassienne au saumon et au caviar ou l'emblématique volaille de Bresse au foie gras. Il est possible, sur demande, de visiter l'une des cinq plus belles caves au monde, proposant plus de 135 000 bouteilles d'exception. Sur près de cinq hectares, vous découvrirez un spa de rêve, un nouvel espace aquatique bordant un étang et un grand parc paysager mis en lumière à la nuit tombée.

Fermeture hebdomadaire :

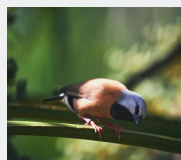
Restaurant gastronomique : déjeuner du lundi au jeudi, lundi soir, mardi soir. « L'Ancienne Auberge » : ouvert tous les jours.



Membre Relais & Châteaux depuis 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)

Autour de l'établissement

- Parc des Oiseaux, Villars les Dombes
- Musée départemental de la Bresse - Domaine des Planons, Saint-Cyr-sur-Menthon
- Hameau du Vin, Romanèche-Thorins



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



5 LES BAUX-DE-PROVENCE — 2 NUITS

(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 écrans 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

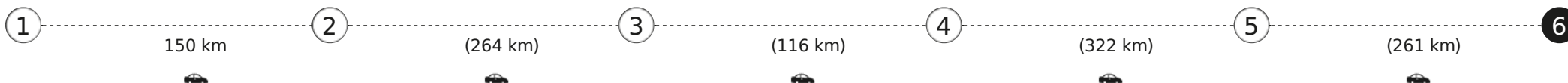
- Le Moulin Castelas, Les Baux de Provence
- Les vins du Domaine de Lauzières
- Carrières de Lumières, Les Baux de Provence



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



6 EZE-VILLAGE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Château de La Chèvre d'Or

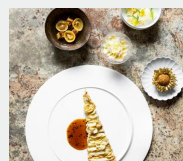
Hôtel et restaurant dans un village. Ce château suspendu aux pentes escarpées de la Riviera française offre un point de vue éblouissant sur la Méditerranée et vous réserve de doux moments : brasses dans la piscine, jardins parfumés ou encore massages indiens. Les chambres, toutes différentes, sont ravissantes. Les grands classiques de la gastronomie française, tout comme les spécialités méditerranéennes, peuvent être dégustés dans l'un des quatre restaurants de La Chèvre d'Or, où la vue somptueuse ajoute encore au plaisir de la table. Après votre repas, vous goûterez au plaisir de vous perdre dans les rues pavées du village médiéval, à flanc de colline, surplombant le panorama grandiose de la mer.



Membre Relais & Châteaux depuis 1956
Rue du Barri
06360, Eze-Village
(Alpes-Maritimes)

Autour de l'établissement

- Les Grands Chefs sur la route...
- Le Chemin de Nietzsche, Eze
- La Villa Ephrussi de Rothschild, Saint-Jean-Cap-Ferrat
- Fondation Maeght, Saint-Paul-de-Vence



Un concierge à votre écoute :

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local