

TABLES ÉTOILÉES MICHELIN

et tables d'excellence



smartbox
PRESTIGE

Le cadeau à verre !

smartbox

On a pensé
à vous...



BIENVENUE !

VOUS AVEZ ENTRE LES MAINS
LE PLUS BEAU DES CADEAUX...
UN MOMENT À VIVRE !

Découvrez les expériences
de votre coffret cadeau
en téléchargeant **l'Appli Smartbox**
ou en vous connectant sur **smartbox.com**

*Avec l'Appli Smartbox,
c'est si simple!*

**Téléchargez dès maintenant
l'Appli Smartbox et découvrez
votre coffret cadeau.**



**RENDEZ-VOUS
SUR L'APP STORE
OU GOOGLE PLAY
STORE.**

1



**TÉLÉCHARGEZ
GRATUITEMENT
L'APPLI SMARTBOX.**

2



**SCANNEZ VOTRE
CHÈQUE CADEAU
POUR L'ENREGISTRER
RAPIDEMENT.**

3



**DÉCOUVREZ
L'ENSEMBLE DES
EXPÉRIENCES DE VOTRE
COFFRET CADEAU ET
PROFITEZ DES SERVICES
SMARTBOX.**

4



A scenic view of a rocky coastline with turquoise water and a small sandy beach. The image is split vertically, with a white rectangular box in the center containing text. The background shows a clear blue sky, a vast ocean, and rugged rock formations. In the foreground, there are dark green evergreen trees on the left and a small sandy beach on the right. The water is a vibrant turquoise color, and there are white waves crashing against the rocks.

**SÉLECTIONNEZ
LA PLUS BELLE
DES EXPÉRIENCES
DE VOTRE COFFRET
CADEAU**

AVEC L'APPLI SMARTBOX

OU SUR SMARTBOX.COM :



Consultez la liste des partenaires sélectionnés et évalués en continu.



Choisissez l'expérience correspondant à vos envies.



Échangez gratuitement votre **chèque cadeau**, si vous le souhaitez, pour une autre expérience.



Recevez régulièrement les dernières offres partenaires.

VIVEZ PLEINEMENT VOTRE EXPÉRIENCE AVEC LES SERVICES SMARTBOX



Validité 3 ans*, renouvelable gratuitement.



Commande en ligne de prestations complémentaires pour personnaliser votre expérience.



Échange gratuit sur internet en 3 clics, pour un choix de plus de 60 000 expériences.



Garantie perte et vol pour votre chèque cadeau enregistré.

* À partir de la date d'achat.





C'est à vous
de jouer !





1 **Rendez-vous** sur smartbox.com
ou
Téléchargez l'Appli Smartbox.

2 **Enregistrez**
votre chèque cadeau et confirmez
ainsi son activation
(en cas de non-activation, la preuve d'achat du coffret
sera nécessaire pour l'activer).

3 **Découvrez**
l'ensemble des expériences de votre
coffret cadeau actualisées en continu
et sélectionnez celle de votre choix.

4 **Réservez**
votre activité en contactant
directement le partenaire.

5 **Présentez**
dès votre arrivée dans l'établissement,
votre chèque cadeau (en format papier
ou sur l'Appli Smartbox).



TABLES ÉTOILÉES

Michelin & tables d'excellence

**Un souvenir
inoubliable,**

**une occasion rare
de célébrer l'art culinaire
à la table des plus
grands chefs.**

**1 repas
d'exception
pour
2 pers.**



TABLES MICHELIN
*tables sélectionnées par le prestigieux
guide MICHELIN*



**L'ÉLÉGANCE DE LA GRANDE
CUISINE**
*le terroir réinventé pour une cuisine
généreuse et exquise*



**L'ÉLÉGANCE DE LA CUISINE
AUDACIEUSE**
*cuisine nouvelle et créative
pour des saveurs inédites*





TABLES MICHELIN

Suivez le fameux guide !
Ses adresses et ses précieux avis
vous accompagneront dans la découverte
de la grande gastronomie française.



Si le guide MICHELIN, né en 1900, est aujourd'hui la référence de la gastronomie à l'international, c'est notamment grâce à sa méthode unique de sélection de restaurants, identique à travers le monde !



LES ENGAGEMENTS

du guide MICHELIN

LA VISITE ANONYME

Les inspecteurs testent de façon anonyme et régulière les tables et les chambres, afin d'apprécier le niveau des prestations offertes à tout client. Ils paient donc leurs additions. Ils peuvent ensuite se présenter pour obtenir des renseignements supplémentaires.

L'INDÉPENDANCE

La sélection des établissements s'effectue en toute indépendance, dans le seul intérêt du voyageur. Les décisions sont discutées collégialement par les inspecteurs et le rédacteur en chef. Les plus hautes distinctions (les étoiles) sont même décidées à un niveau européen ! Enfin, l'inscription des établissements dans le guide est totalement gratuite.

LA SÉLECTION

Le guide offre une sélection des meilleurs hôtels et restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix. Celle-ci résulte de l'application rigoureuse d'une même méthode par tous les inspecteurs... et partout dans le monde où le guide est présent.

LA MISE À JOUR ANNUELLE

Chaque année, toutes les informations pratiques, les classements et les distinctions sont mis à jour afin d'offrir au lecteur l'information la plus fiable.

L'HOMOGÉNÉITÉ DE LA SÉLECTION

Les critères de classification sont identiques pour tous les pays couverts par le guide MICHELIN. À chaque culture sa cuisine, mais la qualité se doit de rester un principe universel...



LES SYMBOLES *à connaître*

LES DISTINCTIONS DE QUALITÉ DE CUISINE

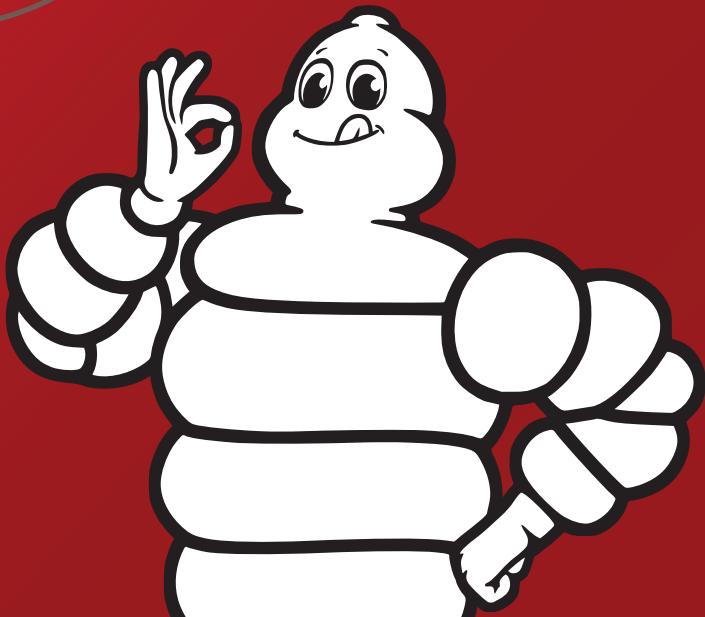
- ✻✻✻ Cuisine remarquable, la table vaut le voyage
- ✻✻ Cuisine excellente, la table mérite un détour
 - ✻ Cuisine d'une grande finesse, vaut l'étape
- 🍷 Nos meilleurs rapports qualité/prix
- 🍷 Cuisine de qualité



Retrouvez les critères de classement
du guide MICHELIN dans nos pages partenaires



Les établissements sélectionnés
dans le guide MICHELIN
sont extraits du guide 2018.
Retrouvez les distinctions
mises à jour sur le site
<http://restaurant.michelin.fr>







L'ÉLÉGANCE *de la grande cuisine*

Une adresse prestigieuse
où l'esthète apprécie l'art culinaire
et sa cérémonie à la perfection,
jusque dans le détail.



L'EXIGENCE DE LA GASTRONOMIE *au service de l'excellence*

IMAGINEZ-VOUS

S'installer à une table de chef, c'est déjà découvrir l'écrin idéal à l'expression de son savoir-faire culinaire. Des ambiances recherchées et raffinées souvent dans des lieux qui ont l'âme du passé. Vous êtes invités à partager son talent, autour de créations subtiles qui mettent à l'honneur des produits sélectionnés avec amour.

Il y a de la passion dans ce que vous allez déguster, de la renommée et de la poésie. Bienvenue dans un tourbillon de senteurs et de saveurs.







L'ÉLÉGANCE *de la cuisine audacieuse*

Ici l'art culinaire est inventif.
À la recherche d'un mariage parfait
entre la création et la tradition,
pour sublimer les saveurs.



QUAND LA CUISINE CONTEMPORAINE *réinvente ses classiques*

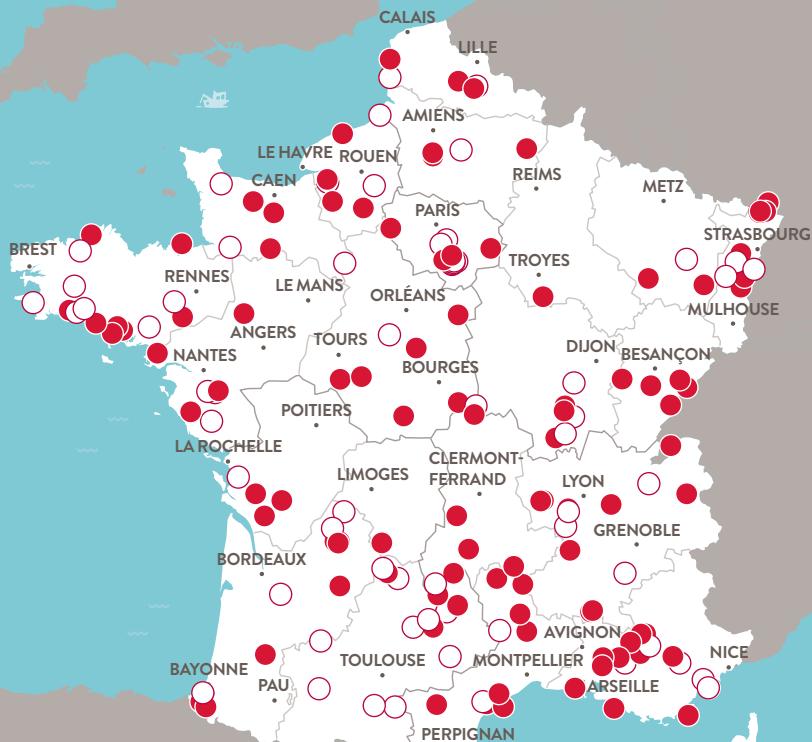
IMAGINEZ-VOUS

Tel un peintre qui met en harmonie une palette de couleurs, dans sa cuisine, le chef associe des multitudes de saveurs pour révéler l'essence de chacune. Elles s'expriment alors pleinement et se font écho pour vous inviter à découvrir de nouveaux goûts. De la découverte d'assiette au dressage inédit en passant par la dégustation, laissez-vous surprendre par ces succulences extraordinaires issues d'associations originales et de mariages inattendus. Ce savoir-cuisiner pour sublimer « le bon goût » est tout un art à découvrir à deux, dans un vrai moment de bonheur et de partage.





Dans chaque région



● Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

○ Partenaires sélectionnés par Smartbox

PARIS ET ÎLE-DE-FRANCE

p. 1 à 23



NORD-OUEST

p. 24 à 64



SUD-OUEST

p. 65 à 97



SUD-EST

p. 98 à 144



NORD-EST

p. 145 à 179



Retrouvez la liste complète sur [smartbox.com](https://www.smartbox.com)
De nouvelles expériences à découvrir tous les jours !





**PARIS
ÎLE-DE-FRANCE**



*histoires
gourmandes*



LE COQUELICOT AU KILO

À Nemours, « le gentil coquelicot mesdames » ne finit pas en bouquet mais en bonbon. Cette fleur rouge si fragile et éphémère est même devenue la spécialité de la ville qui en récolte, en milieu de matinée pour éviter la rosée et la chaleur, jusqu'à 350 kilos manuellement chaque année.

N'EST PAS BÉARNAISE QUI VEUT

Contrairement à ce que laisse penser son nom, cette sauce n'est pas originaire du Béarn, mais de la région parisienne. Elle a été créée par hasard le 24 août 1837 par Collinet, cuisinier au « Pavillon Henri IV » à Saint-Germain-en-Laye. Une réduction d'échalotes ratée fut rattrapée par le chef qui réalisa une émulsion avec du jaune d'œuf. Interrogé par les clients sur le nom de cette nouvelle sauce, il improvisa celui de « sauce béarnaise », son regard s'étant porté sur le buste d'Henri IV qui trônait dans la salle.



À LA PETITE FRITURE !

Les goujons, qui abondaient dans la Seine et la Marne, firent la réputation des guinguettes. On les dégustait pour quelques sous, tout croustillants, avec des quartiers de citron, du persil haché, du pain et du beurre à volonté, sans oublier un p'tit verre de blanc, puis on repartait guincher jusqu'à l'aube ! La guinguette d'aujourd'hui propose toujours ces menus typiques de canotier et l'on y colline encore sans modération.





LA CRÈME DE LA CRÈME

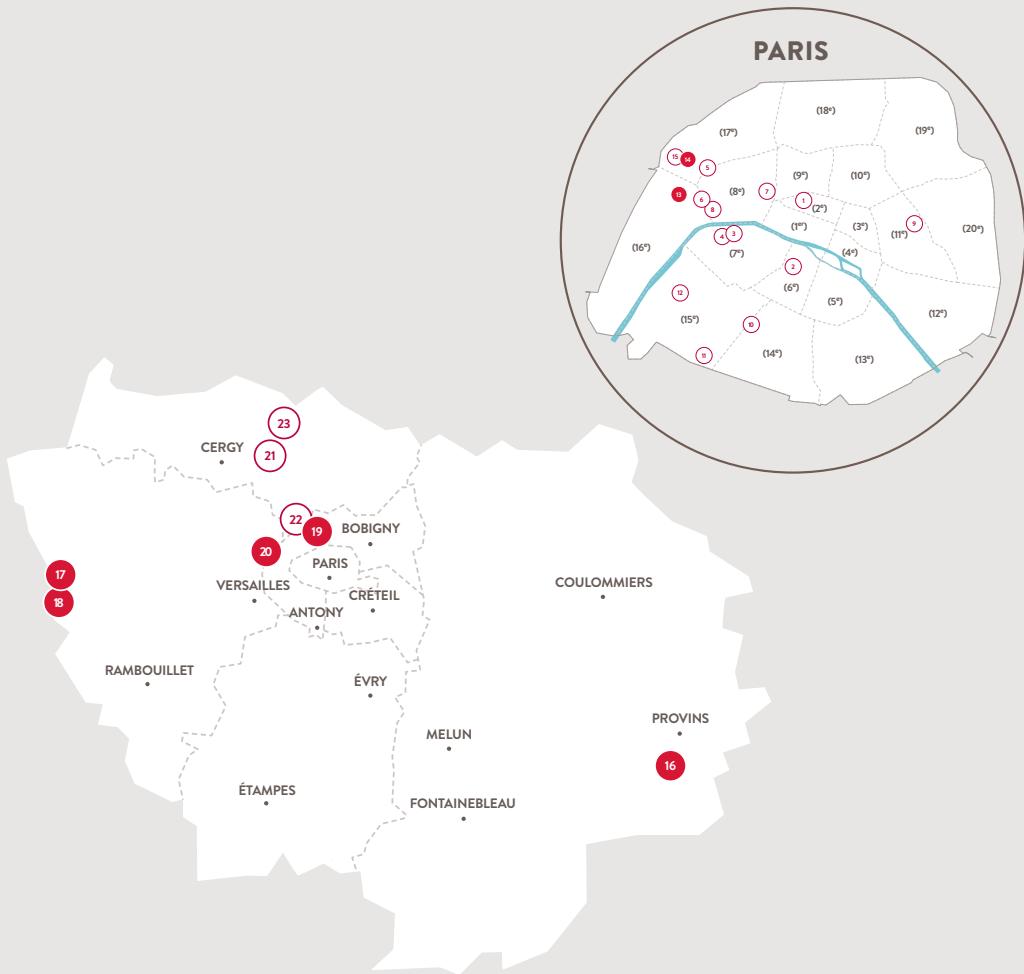
La Chantilly ! La création de cette crème sublime revient à François Vatel, au XVII^e siècle, qui l'aurait baptisée en l'honneur du château de Chantilly, propriété de son maître, le duc de Condé. Il la fit connaître lors d'une réception donnée par Fouquet en l'honneur de Louis XIV.

Blanche, aérienne, mousseuse, comme un nuage frais, elle doit le secret de sa réussite à sa réalisation à froid dans un bol plongé dans la glace.



UNE MENTHE AU PARFUM

Aux alentours de Milly-la-Forêt, le long de la vallée de l'École, on cultive depuis le XII^e siècle une menthe poivrée recherchée par les grands parfumeurs français pour sa haute teneur en menthol. Elle se cultive en plein champ de manière traditionnelle, elle appartient aussi à la famille des plantes médicinales, à découvrir au Conservatoire National des Plantes de Milly.



● Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

○ Partenaires sélectionnés par Smartbox

RESTAURANTS À PARIS ET EN ÎLE-DE-FRANCE

PARIS

1. Le Mesturet, Paris (2°)
2. Evi Evane, Paris (6°)
3. Bellota-Bellota@ Tour Eiffel, Paris (7°)
4. Truffles Folies, Paris (7°)
5. La Marée, Paris (8°)
6. La Place, Paris (8°)
7. Le R Café, Paris (8°)
8. Philippe et Jean-Pierre, Paris (8°)
9. Le Diamant de Paris, Paris (11°)
10. Millésimes 62, Paris (14°)
11. Le Caroubier, Paris (15°)
12. Stéphane Martin, Paris (15°)

13. Le Vinci, Paris (16°)
14. Au Petit Marguery Rive Droite, Paris (17°)
15. Carré des Ternes, Paris (17°)

🍷

🍷

ÎLE-DE-FRANCE

16. Aux Vieux Remparts, Provins (77)
17. La Poularde De Houdan, Houdan (78)
18. Restaurant le Donjon, Houdan (78)
19. L'Ambassade des Terroirs, Gennevilliers (92)
20. Le Relais de la Malmaison****, Rueil-Malmaison (92)
21. Hostellerie du Maupertu, Pontoise (95)
22. La Ferme d'Argenteuil, Argenteuil (95)
23. La Barcarola, L'Isle-Adam (95)

🍷

🍷

🍷

🍷

🍷



© Easytym - Getty Images



1

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - un café
 - une bouteille de vin à partager
 - une demi-bouteille d'eau à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Aubergine grillée à la tomate
et au chèvre frais
Faux-filet de bœuf grillé
Véritable Paris-Brest,
crème pralinée

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

LE MESTURET

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (2^e)

Dans le quartier de la Bourse au cœur de Paris, découvrez le Le Mesturet. Ce restaurant propose une cuisine française qui marie avec habileté, authenticité et créativité. L'alliance de pierres apparentes aux murs et de la décoration à la fois moderne et rétro, chinée dans les brocantes, vous donnera envie de vous attarder dans les lieux. Un vrai bistro à la parisienne !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi (7h30-23h), samedi et dimanche (9h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Parisienne

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un thé gourmand
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tarama blanc
Côtes d'agneau grillées, sauce tahini
Mousse au chocolat à l'huile d'olive

2

EVI EVANE

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (6^e)

Dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés se niche l'Evi Evane, un chaleureux restaurant aux saveurs grecques. Accueillis avec joie et bonne humeur dans une atmosphère ensoleillée, vous tomberez dès votre entrée sous le charme de ce restaurant méditerranéen !

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche (12h-14h30 / 19h-23h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

PARIS
ÎLE-DE-FRANCE

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



Tour Eiffel

VOTRE SMARTBOX

- des hors d'œuvres
- un plat
- un fromage
- un café ou un thé gourmand

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Anchois de Cantabrie croquants
et confits

Pluma de pata negra grillée
à la plancha

Café « Émotion »

3

BELLOTA-BELLOTA® TOUR EIFFEL

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (7^e)

Près de la tour Eiffel, ce restaurant aux tonalités ibériques accueille les amoureux de gastronomie espagnole. Les mets sont agréablement présentés et les produits frais donnent aux plats toutes leurs saveurs. Les harmonies de goûts et de couleurs seront vos meilleurs alliés pour ce délicieux moment !

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au jeudi (11h-22h30), vendredi et samedi (11h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



4

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un fromage ou un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de canard au poivre vert
Risotto au carnaroli à la truffe
Riz au lait truffé

TRUFFES FOLIES

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (7^e)

Dans le très chic 7^e arrondissement de Paris, venez découvrir le restaurant Truffles Folies. Dans un cet établissement aux pierres apparentes, les adeptes de ce met si précieux viendront partager avec vous leur passion du diamant noir autour d'une table. De l'apéritif au dessert, les arômes subtils de ce champignon précieux vous accompagneront dans une cuisine raffinée !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Ouverture : Toute l'année. Du lundi au samedi midi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Marée

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Six huîtres fines de claire
Pavé de cabillaud et son risotto
Mousse au chocolat noir

5

LA MARÉE

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (8^e)

Dans le 8^e arrondissement de Paris, non loin des Champs-Élysées, le restaurant La Marée vous propose des spécialités venues de la mer. Amoureux de la cuisine française, vous dégusterez votre repas dans une ambiance raffinée et cosue. Le chef cuisine des produits de qualité pour proposer des mets simples et gastronomiques. Une invitation à l'air marin en pleine capitale !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours (12h-14h30 / 19h-23h). Réservations uniquement par e-mail.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Frégola sarda cuisinée comme un risotto

Filet de daurade royale à la plancha
Mœlleux au chocolat Guanaja

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

6

LA PLACE

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (8°)

À deux pas de la plus belle avenue au monde, La Place vous ouvre les portes de sa grande terrasse verdoyante, un havre de paix qui permet de déguster une cuisine raffinée en toute quiétude. La gastronomie française se décline à toutes les sauces dans cet établissement qui ravira vos papilles.

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : De janvier à mi-juillet et de fin août à mi-décembre. Du lundi au vendredi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Le R Café

7

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café gourmand
 - une demi-bouteille de vin à partager
 - une demi-bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de daurade façon ceviche aux mangues
Pavé de cabillaud doré, fondue d'endives rouges au pain d'épices
Mille-feuille monté minute à la vanille Bourbon

LE R CAFÉ

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (8^e)

Dans le quartier de la Madeleine, près des théâtres et des Grands Magasins, le R Café vous donne rendez-vous. La décoration contemporaine et les tons de bordeaux et de gris offrent une touche d'élégance et de raffinement au lieu. Vous y dégusterez des mets élaborés à partir de produits frais, rehaussés d'un soupçon d'épices et de notes inventives. À découvrir sans plus attendre !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi (12h-14h / 19h-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



@Philippe et Jean-Pierre

8

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saumon fumé mariné
Volaille fermière truffée
Croque-feuilles au nougat

PHILIPPE ET JEAN-PIERRE

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (8^e)

Amateurs de cuisine traditionnelle ? Le restaurant Philippe et Jean-Pierre est là pour vous. Au cœur du Triangle d'or parisien et dans une belle ambiance Art Déco, laissez-vous séduire par ces banquettes de velours rouge surplombées d'immenses miroirs muraux, pour déguster des plats du terroir conjuguant simplicité et qualité.

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi (12h30-14h / 19h30-22h30) et samedi (19h30-22h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



9

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une bouteille de champagne
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de bœuf charolais, salade et copeaux de parmesan
Médaille du cœur de rumsteck grillé, sauce poivrée au foie gras
Parfait glacé au café et sa liqueur, glace italienne

LE DIAMANT DE PARIS

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (11^e)

Dans son décor noir et rose, Le Diamant de Paris vous promet un moment riche en saveurs... et en bonne humeur ! Amine Jeribi, diplômé de l'Institut Vatel de Paris, s'affaire avec son équipe pour vous offrir un accueil attentionné et une cuisine de qualité. Diététiques et savoureux, les plats aux influences méditerranéennes illuminent les produits de saison, pour une vraie évasion culinaire.

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café
 - une bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Fraîcheur d'écrevisses et pomelos
Poitrine de cochon rôtie
Blanc-manger à la vanille
et aux fruits rouges

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

10

MILLÉSIMES 62

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (14^e)

Situé près de la Gare Montparnasse, Millésimes 62 est le lieu idéal des fins gourmets. Vous goûterez une cuisine méridionale généreuse et ingénieuse, dans une ambiance chic et sympathique.

Que ce soit dans la salle à manger dotée d'une vue sur la place de la Catalogne, ou en terrasse près de la fontaine, vous passerez un agréable moment dans ce restaurant de quartier.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf fêtes de fin d'année et jours fériés.
Du lundi au vendredi (12h-14h30 / 19h-22h30) et samedi (19h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



11

VOTRE SMARTBOX

- une entrée à partager
 - un plat
 - une assiette de desserts à partager
 - un thé
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Mini pastilla
Couscous royal
Douceur andalouse

LE CAROUBIER

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (15°)

En poussant la porte du restaurant Le Caroubier, dans le 15^e arrondissement de Paris, tous vos sens seront à la fête : le décor oriental est résolument ensoleillé, les agréables effluves vous invitent au voyage, et vous serez enchantés par les riches saveurs des plats typiquement marocains. Une adresse qui séduira les gourmets !

À NOTER :

Internet.

Ouverture : De mi-octobre à mi-août. Tous les jours (12h-14h / 19h30-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Stéphane Martin

12

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Crème de moules façon
moules-frites
Pavé d'espadon au caviar
d'aubergines et tomates confites
Tarte feuilletée aux pommes
et caramel au beurre salé

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

STÉPHANE MARTIN

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (15^e)

Poussez les portes du restaurant Stéphane Martin, une enseigne de charme tenue par un chef de talent. Le lieu est élégant, dégageant une atmosphère chaleureuse. La cuisine, à la fois inventive et maîtrisée, ne manquera pas de vous étonner, avec une carte simple et raffinée mettant les produits frais à l'honneur.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf la deuxième semaine des vacances scolaires de Pâques, en août et fêtes de Noël. Du mardi au samedi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



13

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Jambon San Daniele, tomates
et mozzarella de bufflonne
Osso-buco à l'orange
Tiramisu aux fruits rouges



LE VINCI

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (16^e)

Au restaurant Le Vinci, l'Italie vous tend les bras au cœur de Paris. Dans une ambiance feutrée et joyeuse, toute la générosité de la péninsule transalpine est dans votre assiette. Le chef vous embarque sur sa gondole pour un voyage gastronomique. Laissez-vous tenter par les grands classiques revisités !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année sauf les trois premières semaines d'août. Du lundi au vendredi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Au Petit Marguery R

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Cuisses de grenouilles en persillade
Homard breton flambé, légumes
d'antan
Tarte fine aux pommes, glace vanille

14



AU PETIT MARGUERY RIVE DROITE

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (17^e)

Perpétuant l'art de vivre à la française et proposant une gastronomie d'héritage, Au Petit Marguery Rive Droite vous accueille à Paris.

À l'honneur, des produits sélectionnés en fonction des saisons et préparés dans un esprit de tradition, une exigence qui s'applique tout autant dans l'assiette que dans le cadre, l'accueil et le service. Les amateurs de cuisine authentique et généreuse seront comblés !

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi (12h-14h30 / 19h-22h30) et samedi (12h-23h). Réservations uniquement par e-mail.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Carré des Ternes

15

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Camembert rôti au miel
Poulet fermier sauce forestière
Pain perdu au caramel beurre salé,
glace vanille

CARRÉ DES TERNES

ÎLE-DE-FRANCE • PARIS (17^e)

Avec ses grandes fenêtres, son parquet sombre et son ambiance feutrée, le Carré des Ternes vous met tout de suite à l'aise. L'établissement se reconnaît facilement, grâce à sa terrasse exposée plein sud sur l'avenue des Ternes. Côté cuisine, vous pourrez déguster quelques tapas en toute convivialité, ou jouer la carte de la tradition avec des plats plus classiques. Quoi qu'il en soit, vous passerez ici un agréable moment.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Terrasse.
Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Aux vieux remparts

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un poisson
- une viande
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Velouté de châtaignes parfumé
au lard paysan
Filet de bar rôti en croûte
de crustacés
Parfait glacé au chocolat noir

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

16



AUX VIEUX REMPARTS

ÎLE-DE-FRANCE • PROVINS (77)

Au cœur de la cité médiévale de Provins, faites étape à l'hostellerie Aux Vieux Remparts et laissez-vous charmer par le cadre authentique de cette maison. Profitez de la terrasse pour passer un moment de détente dans le calme et la volupté du jardin. Le chef vous concoctera une cuisine gastronomique inventive.

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année sauf fête médiévale en juin et le 31 décembre. Tous les jours.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Poularde de Houdan

17

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

PLUS DE CHOIX

- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Duo de foie gras et chutney
Suprême de poulette poêlé
Fondant chocolat



LA POULARDE DE HOUDAN

ÎLE-DE-FRANCE • HOUDAN (78)

Depuis 50 ans, La Poularde de Houdan accueille les amateurs de bonne chère au cœur des Yvelines. Bordée par une rivière et entourée d'un parc fleuri, cette maison de tradition vous invite à goûter sa cuisine gastronomique dans un décor tout en élégance. Vous dégusterez des plats évoluant au fil des saisons et mettant en valeur les produits du terroir. Une adresse incontournable pour les fins gourmets !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mercredi au samedi (12h-15h / 19h30-22h30) et dimanche (12h-15h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - 3 verres de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras frais de canard
et sa brioche
Gratin de noix de pétoncles
au champagne
Meringue glacée aux framboises

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

18



RESTAURANT LE DONJON

ÎLE-DE-FRANCE • HOUDAN (78)

À Houdan, entre l'église et les vestiges de la tour du XIIe siècle, le restaurant Le Donjon cultive le goût du repas à la française. Approvisionné en produits frais tous les jours, le chef vous invite à déguster sa cuisine semi-gastronomique, qui honore les produits du marché. Dans un cadre simple et chic, vos papilles se délecteront de ces plats faits maison, aux saveurs maîtrisées et authentiques.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf une semaine en mars. Mardi, mercredi, jeudi et samedi (12h-14h / 19h30-21h), et vendredi et dimanche (12h-14h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© L'Ambassade des Terroirs

19

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - deux verres de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras de canard des Landes
 Filet de bœuf de Salers à la plancha
 Assortiment gourmand



L'AMBASSADE DES TERROIRS

ÎLE-DE-FRANCE • GENNEVILLIERS (92)

À Gennevilliers, L'Ambassade des Terroirs vous fait redécouvrir la saveur des produits labellisés et de qualité. Patrice Obea et le chef Frédéric Caillaud les sélectionnent attentivement au gré des saisons, auprès de producteurs partageant leur passion et leur rigueur. Dans un cadre élégant et convivial, vous dégusterez des mets savamment cuisinés, de quoi séduire les fins gourmets !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf trois semaines en août et une en mars. Lundi (12h-14h30), du mardi au vendredi (12h-14h30 / 19h30-22h) et samedi (19h30-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



20

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un verre de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ravioles de foie gras, pommes et pruneaux, champignons Saint-jacques poêlées, biseaux de panais au miel
Sablé gingembre confit, mi-gelée d'orange sanguine

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LE RELAIS DE LA MALMAISON****

ÎLE-DE-FRANCE • RUEIL-MALMAISON (92)

Offrez-vous une parenthèse de luxe et de gourmandise à deux pas de Paris, au Relais de la Malmaison. Cet établissement quatre étoiles vous ouvre les portes de son restaurant, Les Terrasses du Relais, où le chef Yohan Plastre s'illustre dans une cuisine traditionnelle de saison, composée de produits frais et de qualité. Dans la salle lumineuse ou sur la terrasse ensoleillée, le plaisir sera au rendez-vous !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



21

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de la mer
Brochettes de coquilles
Saint-Jacques
Soufflet chaud au Grand Marnier

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

HOSTELLERIE DU MAUPERTU

ÎLE-DE-FRANCE • PONTOISE (95)

L'Hostellerie du Maupertu est nichée à l'orée du Parc régional du Vexin, à deux pas de la ville où résida Van Gogh. Dans un cadre lumineux, élégant et très accueillant, découvrez une cuisine traditionnelle et pleine de goût. Chaque plat est une explosion de couleurs et de saveurs qui comblera tous vos sens.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi (12h-14h / 19h30-21h30) et samedi (19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



22

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Médaille de foie gras, tartare de pommes
 Taillade de bœuf aux copeaux de parmesan
 Nage de fraise et melon à la citronnelle

LA FERME D'ARGENTEUIL

ÎLE-DE-FRANCE • ARGENTEUIL (95)

La Ferme d'Argenteuil vous accueille dans un cadre chaleureux et contemporain, à la décoration colorée invitant à l'évasion et à la découverte de saveurs. En cuisine, les chefs préparent chaque jour des plats traditionnels, évoluant au gré des saisons et des produits. La cuisine, tout en finesse, ravira les gourmands !

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année sauf en août. Du lundi au mercredi (12h-14h), jeudi, vendredi (12h-14h / 19h-22h), samedi et dimanche (19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Barcarola

23

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Mise en bouche du chef
Gratin de demi-homard frais
et gambas avec sauce estragon
Tiramisu maison

LA BARCAROLA

ÎLE-DE-FRANCE • L'ISLE-ADAM (95)

Depuis trois générations, les propriétaires de La Barcarola à l'Isle-Adam se transmettent leur savoir-faire comme un véritable patrimoine gastronomique. Proposant les incontournables pizza et pâtes, le chef met avant tout l'accent sur deux produits d'exception, la truffe et le homard. Au son du crépitement du feu de bois, vous vous laisserez séduire par les douces effluves de la cuisine toscane !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année. Mardi (19h30-22h), du mercredi au samedi (12h-14h / 19h30-22h) et dimanche (12h-14h30 / 19h30-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif





A photograph of a dining table with oysters, beer, and lemon wedges. A red square is overlaid on the center of the image, containing the text 'NORD-OUEST'.

NORD-OUEST



*histoires
gourmandes*



SENS DESSUS DESSOUS

Un jour d'ouverture de chasse en Sologne, en 1860, les sœurs Tatin reçoivent des chasseurs dans leur restaurant de Lamotte-Beuvron, qui existe toujours, en face de la gare et sous le nom d'Hôtel Tatin.

Stéphanie prépare la tarte mais, dans le feu de l'action, elle glisse le moule dans le four avec juste les pommes ! S'apercevant de son oubli, elle couvre les pommes de la pâte et laisse cuire ainsi. Surpris, mais agréablement, les chasseurs la baptiseront tarte Tatin.

KOUGIN-AMANN

Le kouign-amann vous surprendra par sa « richesse » incroyable. Il aurait été inventé vers 1860, à une période où la farine faisait défaut alors que le beurre était abondant, d'où l'emploi d'éléments dans des proportions peu habituelles : 400 g de farine pour 300 g de beurre et 300 g de sucre.

De ce mélange naquit une pâte non réussie que le boulanger, afin d'éviter d'en jeter la préparation, aurait fait cuire.



LA MÈRE POULARD

Dans les années 1900, voyant continuellement arriver les pèlerins affamés au Mont-Saint-Michel, elle développa un plat facile et rapide à leur préparer. Elle glissa dans sa recette un secret qui reste aujourd'hui encore inconnu et qui entretient la légende de cette fameuse omelette. Le restaurateur parisien Robert Viel lui demanda sa recette, et reçut cette réponse : « Je casse de bons œufs, je les bats bien, je mets un bon morceau de beurre dans la poêle, j'y jette les œufs et je remue. Je suis heureuse si cette recette vous fait plaisir. »





BEURRE BLANC

Clémence Lefeuvre, cuisinière du marquis de Goulaine, invente le beurre blanc dans les années 1890, pour le marier agréablement avec les poissons de la Loire. Il serait plus dû à une maladresse de ladite cuisinière qui, voulant réaliser une béarnaise, aurait oublié d'ajouter l'estragon et les jaunes d'œufs à sa préparation. Aujourd'hui encore, dans cette région à quelques kilomètres de Nantes, on le nomme « beurre raté » ou beurre nantais.



SACRÉS SECRETS

En 1790, Marie Harel, fermière dans l'Orne, dans le petit village de Camembert, donne l'hospitalité à un prêtre réfractaire qui fuit la Terreur. Il lui confie ses secrets de l'affinage et, un an plus tard, elle vend son « nouveau » fromage, le camembert, sur les marchés.

La légende se perpétue avec un de ses descendants, Victor Paynel, qui le fit goûter à Napoléon III, en visite dans la région. Tellement séduit par le goût, l'empereur en fit son fournisseur attitré.



 Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

 N° Partenaires sélectionnés par Smartbox

 Partenaires à découvrir sur smartbox.com

RESTAURANTS DANS LE NORD-OUEST

CENTRE

- 24. Le Moulin de Chaméron***, Bannegon (18) 110
- 25. Auberge la Forge, Lys-Saint-Georges (36) 110
- 26. Auberge du Bon Laboureur****, Chenonceaux (37) 8
- 27. Domaine de la Tortinière****, Veigné (37) 110
- 28. Domaine de Valaudran***, Salbris (41) 110
- 29. Le XI Coté Loire, Meung-sur-Loire (45)
- 30. Auberge des Templiers*****, Boismorand (45) 8

PAYS-DE-LA-LOIRE

- 31. Auberge de Bréca, Saint-Lyphard (44) 110
- 32. Restaurant Clémence,
Saint-Julien-de-Concelles (44) 110
- 33. Le Colvert, Fresnay-en-Retz (44) 110
- 34. Quintessia Resort**** & Spa, Orvault (44)
- 35. Restaurant Bénéreau, Sainte-Luce-sur-Loire (44)
- 36. Auberge de la Diligence, Loiré (49) 8
- 37. Hôtel les Parcs***, Talmont-Saint-Hilaire (85)

BRETAGNE

- 38. Le Coq en Pâte, Lesneven (29)
- 39. Le Bistro de la Tour, Quimperlé (29)
- 40. Hôtel de Keristinec***, Riec-sur-Belon (29)
- 41. Le Brittany & Spa****, Roscoff (29) 8
- 42. La Taupinière, Pont-Aven (29) 110
- 43. La Vieille Auberge, Tinteniac (35)
- 44. Maison Tirel Guérin****,
Saint-Méloir-des-Ondes (35) 8

- 45. Le Coq-Gadby****, Rennes (35) 110
- 46. Hôtel-Restaurant le Bienvenue, Roudouallec (56)
- 47. Le Bretagne et Sa Résidence, Questembert (56)
- 48. Hôtel Restaurant Avel-Vor, Port-Louis (56) 8
- 49. Hôtel Tumulus***, Carnac (56) 110
- 50. La Closerie de Kerdrain, Auray (56) 110
- 51. Le Gavrinis, Baden (56) 8
- 52. Hôtel Restaurant Breiz Armor***, Pouldreuzic (29)

BASSE-NORMANDIE

- 53. Ivan Vautier*****, Caen (14) 8
- 54. Manoir de la Poterie****, Cricquebœuf (14) 110
- 55. Château de Sully, Sully (14) 8
- 56. L'Auberge Normande***, Carentan (50)
- 57. Hôtel le Cygne***, Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)
- 58. Domaine de Villeray*****, Condeau (61)
- 59. Bois Joli*****, Bagnoles-de-l'Orne (61) 110
- 60. Le Manoir du Lys****, Bagnoles-de-l'Orne (61) 8

HAUTE-NORMANDIE

- 61. La Gazette, Évreux (27) 8
- 62. Hôtel Belle-Isle sur Risle****, Pont-Audemer (27) 110
- 63. Le Petit Coq aux Champs****, Campigny (27)
- 64. Best Western Hôtel de Dieppe***, Rouen (76) 110



© Le Moulin de Chaméron

24

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gâteau ibérique au caviar
d'aubergine

Suprême de volaille fermière

Assiette de fruits de saison



LE MOULIN DE CHAMERON***

CENTRE • BANNÉGON (18)

À la limite du Bourbonnais se situe Le Moulin de Chaméron, étape gourmande sur la route du Berry. Cette grande bâtisse, ancien moulin à eau datant du XVIII^e siècle, abrite un restaurant où vous dégusterez une cuisine française raffinée et dans l'air du temps. Épatez vos papilles dans un décor hors du commun !

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : De mi-mars à mi-novembre. Mardi et jeudi (19h-20h30), mercredi et du vendredi au dimanche (12h-13h30 / 19h-20h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



25

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard au pain d'épices
Croustillant de tête de veau
Dessert maison au choix



AUBERGE LA FORGE

CENTRE • LYS-SAINT-GEORGES (36)

Située dans l'un des plus beaux villages de l'Indre, l'Auberge La Forge vous attend dans son cadre rustique et chaleureux pour vous proposer une cuisine généreuse basée sur des produits du terroir. Par beau temps, la terrasse vous est ouverte et vous permet de profiter d'une tonnelle ombragée et fleurie.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf trois semaines en janvier, une fin juin et deux fin septembre. Du mercredi au samedi (12h-13h30 / 19h30-21h) et dimanche (12h-13h30). Du mardi au dimanche en juillet et août.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



26

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Cabillaud aux herbes
Ailes de raie poelées
Dacquoise au praliné



AUBERGE DU BON LABOUREUR****

CENTRE • CHENONCEAUX (37)

À deux pas du château de Chenonceau, l'Auberge du Bon Laboureur vous accueille chaleureusement depuis 1786. Le chef Antoine Jeudi, une étoile au guide MICHELIN, privilégie la véritable cuisine traditionnelle française revisitée au goût du jour. Des produits de saison de haute qualité et les légumes du potager contribuent à l'authenticité des arômes, pour vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : De mi-décembre à début janvier et de mi-février à mi-novembre.
Tous les jours (12h-13h30 / 19h-21h) sauf le mardi (19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - une assiette de fromages
 - un dessert
 - un café et ses mignardises
 - une bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ceviche de saumon et cabillaud
Poitrine de pintade aux écrevisses
Poire pochée à la bergamote
et crème brûlée

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

27



DOMAINE DE LA TORTINIÈRE****

CENTRE • VEIGNÉ (37)

En Val-de-Loire, à dix minutes de Tours, le Domaine de la Tortinière se situe dans un cadre exceptionnel. Depuis la arrière, vous profiterez d'une vue imprenable sur la vallée de l'Indre et dégusterez une cuisine gourmande et savoureuse qui allie savoir-faire et créativité. Les beaux jours, vous pourrez profiter d'un moment unique imprégné de délices et de saveurs sur la jolie terrasse !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : De mars à mi-décembre. Tous les jours.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



28

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras chaud, tatin de pommes,
fruit de la passion
Filet de sole tout simplement
meunière
Faisselle de fromage blanc au sucre
de canne



DOMAINE DE VALAUDRAN***

CENTRE • SALBRIS (41)

Niché au cœur d'un parc de deux hectares,
l'élégant Domaine de Valaudran est le rendez-vous idéal
des amoureux de la nature. Les délices culinaires de son restaurant
L'Orangerie vous laisseront un doux souvenir aux saveurs régionales.
Profitez de cette étape élégante, gourmande et de qualité !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© L. XI Côté Loire

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un cocktail champagne
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Cromesquis de foie gras, velouté de châtaigne
Gibier du moment, poêlée de Sologne
Sphère meringuée aux fruits exotiques

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

29

LE XI CÔTÉ LOIRE

CENTRE • MEUNG-SUR-LOIRE (45)

Dans le cadre féerique d'un château sur les bords de Loire, le restaurant gastronomique Le XI Côté Loire. Attablez-vous dans la salle aux murs de pierre voûtés nichée dans les anciennes écuries privées de Louis XI, ou sur la terrasse ensoleillée. Les assiettes travaillées avec raffinement et originalité, vous séduiront par leurs combinaisons de goût réussies : un ravissement pour les yeux et les papilles. Un délice !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Tous les jours (12h-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



30

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard mi-cuit
au citron confit
Colvert de Sologne à l'orientale
Paris-Brest aux pralines



AUBERGE DES TEMPLIERS*****

CENTRE • BOISMORAND (45)

Bienvenue à l'Auberge des Templiers ! De la magnifique façade du bâtiment à colombages et ses briques roses, en passant par le superbe parc fleuri, vous êtes ici dans un lieu de prestige, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN. Le raffinement se retrouve dans les assiettes, avec une cuisine gastronomique revisitant des plats traditionnels. Un véritable régal visuel et gustatif.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours (12h-13h30 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Auberge de Bréca

31

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une coupe de champagne
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras cuit au sel de Guérande
Cabillaud en croûte de paprika,
mousse au chorizo
Tartelette revisitée aux fruits sablée
au thym crémeux



AUBERGE DE BRÉCA

PAYS-DE-LA-LOIRE • SAINT-LYPHARD (44)

Dans le site exceptionnel du parc régional de Brière, l'Auberge de Bréca est un ancien relais de chasse, installé au bord d'un canal, dans un jardin coloré. Au coin du feu ou sous les ombrages, vous dégusterez à sa table une cuisine authentique, qui magnifie les saveurs du terroir. Au rythme des saisons, le chef allie avec bonheur l'audace et la tradition pour le plus grand plaisir de votre palais !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année.

Du mardi au samedi (9h30-22h30) et dimanche (9h30-16h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



32

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
 - une entrée
 - un poisson
 - une viande
 - un dessert
 - un café gourmand
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tronçons d'anguilles sautées à l'ail
Lieu jaune, émulsion de crustacés
Gourmandises nantaises



RESTAURANT CLÉMENCE

PAYS-DE-LA-LOIRE • SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES (44)

La région nantaise abrite quelques perles de gastronomie. À Saint-Julien-de-Concelles, le Restaurant Clémence est de celles-là. Dans un cadre contemporain ponctué de détails du passé, vous y découvrirez une cuisine sincère, ancrée dans le terroir local. Avec sa superbe vue sur la Loire et ses assiettes finement ciselées, cette belle adresse vous promet un moment des plus gourmands.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.
Ouverture : Toute l'année sauf en août. Du mardi au dimanche midi sauf le mercredi soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



33

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café
- 4 verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard, quenelle de fruits secs
Fricassée d'anguilles, persillade au piment doux
Panna cotta mentholée, marmelade fruits rouges



LE COLVERT

PAYS-DE-LA-LOIRE • FRESNAY-EN-RETZ (44)

En Loire-Atlantique, à Fresnay-en-Retz, le restaurant Le Colvert vous promet une parenthèse gourmande et raffinée. Vous serez accueillis par Fabrice et Nathalie Praud dans un décor design et élégant, avant de découvrir une délicate association de saveurs teintée d'une pincée d'exotisme. Ici, la créativité du chef se met au service d'une cuisine audacieuse, pour le plaisir de l'œil et du palais.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-août à début septembre. Mardi et mercredi midi et du jeudi au dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert
- un café
- un verre de vin du Val de Loire

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gravlox de daurade en tartare
Suprême de volaille de Challans
Soufflé glacé au Cointreau

34

QUINTESSIA RESORT**** & SPA

PAYS-DE-LA-LOIRE • ORVAULT (44)

Aux portes de Nantes, l'établissement Quintessia Resort est une majestueuse demeure de caractère qui vous invite à partager un véritable moment de plaisir culinaire. Le restaurant à l'aménagement contemporain est ouvert sur les jardins fleuris et vous propose un repas en salle ou en terrasse. Le chef préparera une cuisine sincère, simple et généreuse, fidèle à la région. Faites vibrer vos papilles !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf samedi midi et dimanche soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard mi-cuit
Filet de pigeonneau
Assortiment de desserts

RESTAURANT BÉNUREAU

PAYS-DE-LA-LOIRE • SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE (44)

Le Restaurant Bénureau vous offre le meilleur de la tradition gastronomique nantaise. Cuisses de grenouilles, poisson au beurre blanc, magret de canard au muscadet ainsi que le fameux gâteau nantais font partie des spécialités de cet établissement, dont six générations d'une même famille ont forgé le caractère depuis 1860. Prenez place à table pour un repas délicieusement gourmand !

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf début janvier et fin juillet. Mardi (12h-14h), du mercredi au samedi (12h-14h / 19h30-21h30) et dimanche (12h-14h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- un fromage
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Fricassée de langoustines braisées
Filet de bar en croûte de vin rouge
épicé
Moelleux au chocolat noir,
pana cotta de chocolat blanc

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



AUBERGE DE LA DILIGENCE

PAYS-DE-LA-LOIRE • LOIRÉ (49)

Dans sa belle bâtisse en pierre de caractère, l'Auberge de la Diligence vous offre un accès privilégié au meilleur du terroir et à une multiplicité de richesses culinaires. Le chef, Michel Cudraz, étoilé MICHELIN ne travaille que des produits frais et de préférence de petits producteurs. Sensible aux saveurs des herbes aromatiques, sa cuisine est inventive et dégage mille et un parfums délicieux.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf pendant les vacances de Pâques, trois semaines en août et une entre fin décembre et début janvier. Du lundi au vendredi (12h-13h / 19h30-20h30), samedi (19h30-21h) et dimanche (12h-13h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hôtel Les Parcs

37

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Huitres toastées au camembert
Retour de pêche à l'andouille
de Guéméné
Coupe glacée au Kamok

HÔTEL LES PARCS***

PAYS-DE-LA-LOIRE • TALMONT-SAINT-HILAIRE (85)

L'Hôtel Les Parcs, à Talmont-Saint-Hilaire, est installé sur les bords de l'estuaire du Payré, élu premier site remarquable de Vendée. Son restaurant vous réserve une cuisine authentique et raffinée qui fait la part belle aux produits locaux et marins. Vous serez idéalement situés, au milieu d'une nature préservée, entre océan et marais. Peut-être vous laisserez-vous tenter par le confort des chambres ?

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf en janvier.

Du mardi au dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

NORD-OUEST

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Crème de topinambour,
girolles et légumes
Lieu basse température,
artichaut et céleri
Lune en chocolat, quenelle tonka

38

LE COQ EN PÂTE

BRETAGNE • LESNEVEN (29)

Blotti dans la région de la Bretagne, une terre de traditions et de légendes, Le Coq en Pâte s'accorde parfaitement à l'ambiance finistérienne. Voilà un établissement qui intègre joliment une décoration moderne aux tons chauds dans un cadre de vieilles pierres. Yann Kermarrec prépare une cuisine contemporaine puisant ses atouts dans les produits de saison. Une cuisine évolutive toujours en recherche !

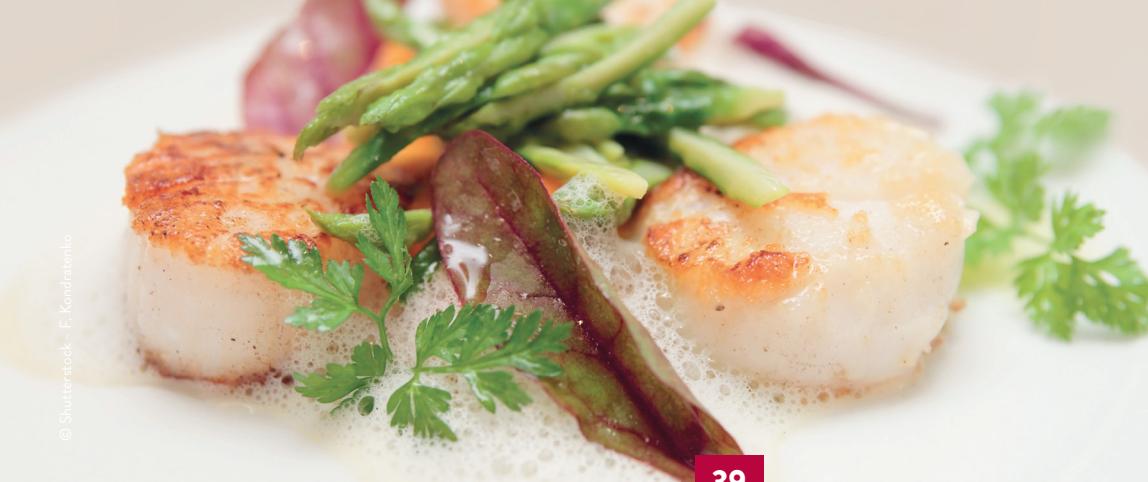
À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année sauf une semaine en février et de fin août à début septembre. Tous les jours sauf le lundi, mardi soir et dimanche soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



39

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - 3 verres de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard maison,
gelée de fruits secs
Pièce de viande poêlée,
rôtie à la broche
Assortiment de glaces et sorbets
maison émulsionnés minute

LE BISTRO DE LA TOUR

BRETAGNE • QUIMPERLÉ (29)

Le Bistro de la Tour est un adresse à ne pas manquer à Quimperlé. Dans une ambiance Art déco, le chef et le caviste ont réussi à marier à merveille le patrimoine gastronomique breton avec des grand crus viticoles de divers horizons. Leur philosophie : conserver le bon goût, autour d'un bon verre de vin. Un pari réussi pour ces deux amis !

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf le samedi midi, dimanche et le lundi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hôtel de Keristinec

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Demi-homard grillé
Filet de saint-pierre aux sucs
de volaille
Gratin de fruits

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

40

HÔTEL DE KERISTINEC***

BRETAGNE • RIEC-SUR-BELON (29)

Bienvenue au Domaine de Keristinec ! Pénétrez dans le restaurant Le Kerland où une jolie table vous attend. Le chef Yannick Chatelain vous invite à déguster de délicieux produits de la mer, pour le plus grand plaisir des gourmands. Lors de votre dégustation vous contemplez le superbe panorama avec une vue plongeante sur le bras de mer. Vous serez conquis.

À NOTER :

Jardin.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



41

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard cuit au torchon, pomme
Interprétation du porcelet fermier de Bretagne et de l'huître
Kouign-amann

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LE BRITTANY & SPA****

BRETAGNE • ROSCOFF (29)

Au pied du port de Roscoff, Le Brittany & Spa vous offre son panorama féérique, changeant au rythme des marées. Le chef Loïc Le Bail vous propose des plats pleins d'audace et de panache, composés d'ingrédients d'excellence sélectionnés auprès des producteurs locaux. Le cadre de vue hors norme et la table, récompensée d'une étoile au guide MICHELIN, seront au diapason pour vous faire vivre un grand moment gustatif.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Ouverture : De mi-mars à mi-novembre. Tous les jours uniquement le soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- trois entrées
- un dessert
- un plat

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Crème brûlée au foie gras, émietté de tourteau
Escalopines de bar en petite nage
Crumble aux pommes meringué

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LA TAUPINIÈRE

BRETAGNE • PONT-AVEN (29)

La Taupinière vous accueille dans une chaumière de contes de fées aux couleurs douces, entourée d'un jardin fleuri et odorant. Poussez la porte de ce bon restaurant, dont la cuisine ouverte sur la salle invite à partager le plaisir d'une gastronomie essentiellement composée de produits de la mer. Un bonheur gustatif renouvelé à chaque assiette.

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mercredi au dimanche.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



43

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une assiette de mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de crabe à l'estragon,
tomate confite
Omelette aux truffes du Périgord,
coulis de diamant noir
Dessert au choix

LA VIEILLE AUBERGE

BRETAGNE • TINTENIAC (35)

Située à une vingtaine de minutes de Rennes, La Vieille Auberge se présente à vous dans un cadre idyllique. Entourée de verdure, et comme posée sur son étang bordé d'hortensias, cette belle bâtisse du XVII^e siècle au charme rustique devrait plaire aux amateurs d'authenticité tout comme aux gastronomes. Produits du terroir et recettes traditionnelles enchanteront vos papilles !

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de fin août à début septembre.
Du mardi au samedi (12h15-13h30 / 19h30-21h15) et dimanche (12h15-13h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Maison Tirel Guérin

VOTRE SMARTBOX

- des petits fours
- deux entrées
- deux plats
- un plateau de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras
Filet de bœuf
Autour de la pomme

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

44



MAISON TIREL GUÉRIN****

BRETAGNE • SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES (35)

Olivier Valade, chef du restaurant gastronomique « La Gouesnière » de la Maison Tirel Guérin, propose des assiettes gourmandes et raffinées, qui allient judicieusement tradition et créativité. Il cherche continuellement à enrichir la culture de la gastronomie par une cuisine personnelle, évolutive et légère qu'il dresse avec soin, recette de son succès et de son étoile au guide MICHELIN.

À NOTER :

Réservation possible tous les jours sauf samedi et jours fériés. Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année sauf de fin décembre à fin janvier.
Du lundi au samedi (7h30-23h30) et dimanche (8h-23h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© The Smartbox Group

45

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - deux plats
 - un pré-dessert
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saint-jacques
Médaillon de bœuf
Sablé et soufflé



LE COQ-GADBY****

BRETAGNE • RENNES (35)

Derrière les pierres de la façade classée de la rue d'Antrain, au centre de Rennes, se dissimule un merveilleux jardin. Dans ce cadre calme et unique, Le Coq-Gadby vous invite à une halte gourmande inédite. À sa table gastronomique, le chef propose une cuisine sophistiquée, réalisée avec des produits d'exception, qui ravit les fins gourmets.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au samedi sauf le mercredi midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un poisson
 - une viande
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Homard de Glénan grillé
Cassolette de ris de veau
et langoustines
Dessert de bienvenue

HÔTEL-RESTAURANT LE BIENVENUE

BRETAGNE • ROUDOUALLEC (56)

En plein cœur du Morbihan, Le Bienvenue est connu comme une valeur sûre de la gastronomie régionale. Dans une ambiance conviviale traditionnelle, le chef de ce restaurant vous invite à vous délecter des saveurs authentiques de la Bretagne. Le poisson et les fruits de mer sont les spécialités de cette maison où l'on a le goût des bonnes choses et le talent de les sublimer.

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au jeudi (12h-14h)
et du vendredi au dimanche (12h-14h / 19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un plateau de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saint-jacques en crumble,
foie gras poêlé
Côte de veau, compressé
de pommes de terre au lard fumé
Milkshake de grenade au litchi,
sorbet papaye

LE BRETAGNE ET SA RÉSIDENCE

BRETAGNE - QUESTEMBERT (56)

Ancienne pension de famille, Le Bretagne et Sa Résidence a gardé le charme d'un bâtiment d'époque et le sens des traditions. Dans cette maison, devenue mythique pour la région, vous dégusterez une cuisine résolument bretonne. Au menu, les plats oscillent entre terre et mer, produits locaux et saveurs authentiques. De quoi satisfaire les plus grands gourmets !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année sauf fêtes de fin d'année.
Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café et des mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Bouillon de langoustines,
cèpes et céleri
Bar de ligne rôti côté peau,
mousseline de pommes de terre
Petits fours et mignardises

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

48



HÔTEL RESTAURANT AVEL-VOR

BRETAGNE • PORT-LOUIS (56)

Le Restaurant Avel-Vor accueille ses convives à Port-Louis, avec vue sur le petit port de plaisance. Récompensé d'une étoile MICHELIN, le chef Luc Niobé, imagine au gré des marées et des marchés de belles recettes entre terre et mer, aux parfums de Bretagne. Vous serez séduits par cette cuisine authentique, mélangeant saveurs subtiles et dressages élégants. Embarquez pour l'aventure du goût !

À NOTER :

Animaux non admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mercredi au dimanche midi. Ouvert le mardi, uniquement en juillet et en août. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



49

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un poisson
- une viande
- une assiette de fromages
- deux desserts

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Confit de canard
à la mangue, copeaux de foie gras
et langoustines
Saint-pierre rôti au chocolat blanc
passion, mousse d'avocat
Délice de pistache au caramel
au beurre salé

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



HÔTEL TUMULUS***

BRETAGNE • CARNAC (56)

Surplombant Carnac, l'Hôtel Tumulus est une halte ensoleillée où règnent calme et dépaysement. Avec ses petites tours, cet établissement a su garder tout son charme d'antan. Au restaurant, le chef vous propose une cuisine gastronomique qui évolue au fil des saisons.

Produits du terroir et découvertes gustatives se conjuguent habilement. Partez pour le plaisir des sens à l'état pur !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : De février à novembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de langoustines mi-cuites
au gingembre, huile de noixette
Sauté de homard bleu
au kari-gosse, pommes de terre
Tarte au chocolat noir, glace cacao

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

50



LA CLOSERIE DE KERDRAIN

BRETAGNE • AURAY (56)

Dans la vieille ville d'Auray, célèbre pour son port sur le Loch, découvrez La Closerie de Kerdrain, un restaurant gastronomique installé dans une magnifique maison de maître du XVII^e siècle. Au cœur d'une cité chouanne, vous vivrez une escale bretonne surprenante et savoureuse, alliant histoire et plaisirs de la table. Un moment exquies qui ne se refuse pas !

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf les deux dernières semaines de mars.
Du mardi au dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



51

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de bar mariné à l'huile de noisette
 Homard
 Crème brûlée caramel au sel de Guérande



LE GAVRINIS

BRETAGNE • BADEN (56)

Bienvenue à l'hôtel-restaurant Le Gavrinis ! Venu de la gastronomie de luxe, le maître de maison Serge Lignières joue sur l'audace culinaire et les plats du terroir revisités, où les poissons sont toujours à l'honneur. La carte se compose majoritairement de produits bretons que le chef retravaille sans cesse en les rehaussant, par exemple, d'épices aux couleurs d'Asie ou d'essences méditerranéennes.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf en janvier et deux semaines en novembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Ivan Vautier

52

VOTRE SMARTBOX

- des petits fours
 - un assortiment de mises en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras poché aux aromates
Bar de côte au beurre demi-sel
Feuillantine chef d'état au chocolat



IVAN VAUTIER*****

BASSE-NORMANDIE • CAEN (14)

À Caen, Ivan Vautier vous accueille dans son restaurant récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, au décor résolument contemporain. La cuisine ouverte sur la salle permet au chef de dévoiler une infime partie des secrets qui habitent les assiettes, élaborées avec précision et maîtrise. Savourez les accords subtils de cette cuisine inspirée et créative, à base de produits frais !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf le lundi, du mardi au samedi (12h30-13h15 / 19h30-21h15) et dimanche (12h30-13h15).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



53

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une mise en bouche
 - une entrée
 - une glace salée
 - un plat
 - une assiette de fromages
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Noix de Saint-Jacques rôties
au caviar d'Aquitaine
Filet de bœuf normand
Mousse légère de chocolat
et croustillant praliné

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



MANOIR DE LA POTERIE****

BASSE-NORMANDIE • CRICQUEBŒUF (14)

Idéalement situé entre Honfleur et Deauville, sur le littoral, le Manoir de la Poterie est l'une des plus belles escales de la Côte Fleurie. Une cuisine du terroir revisitée au goût du jour vous sera proposée dans l'élégante salle à manger. Un vrai lieu d'exception où la gourmandise est au rendez-vous !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf à Noël. Tous les soirs, samedi et dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



54

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un plateau de fromage
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard d'ici
Langoustines snackées aux épices marocaines, purée d'artichaut
Chocolat sur un croustillant au praliné, glace à la fève de tonka

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



CHÂTEAU DE SULLY

BASSE-NORMANDIE • SULLY (14)

Au cœur du Calvados, dans l'écrin d'un vaste parc, entrez dans le Château de Sully, majestueuse demeure normande du XVIIIe siècle. Il abrite un restaurant de grande tradition française, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN.

Dans la salle élégante ou la véranda donnant sur le jardin à l'anglaise, vous savourerez les créations du chef Nicolas Fages, dont la cuisine révèle un goût de la nature profond et affirmé.

À NOTER :

Internet.

Ouverture : De février à décembre.

Du lundi au samedi (19h-21h) et dimanche (12h-14h / 19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



55

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard, tartare
de pommes vanillées
Homard grillé
Crème brûlée de Neufchâtel

L'AUBERGE NORMANDE***

BASSE-NORMANDIE • CARENTAN (50)

Nichée dans un paysage peuplé de vastes prairies, l'Auberge Normande vous accueille dans un cadre romantique pour déguster une cuisine goûteuse et colorée. La salle, très lumineuse avec ses baies vitrées, offre une belle cheminée d'époque pour les soirées d'hiver tandis que la terrasse sera très agréable en été. L'établissement possède des chambres confortables, pour prolonger ce délicieux moment.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Hôtel Le Cygne

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une mise en bouche
 - une entrée
 - deux plats
 - une assiette de fromages
 - un dessert
 - un café
 - deux verres de vin
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Noix de Saint-Jacques juste saisies
au four
Escalope de lotte au calvados
Millefeuille aux pommes
caramélisées

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

56

HÔTEL LE CYGNE***

BASSE-NORMANDIE • SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT (50)

En Normandie, sur la route menant au Mont-Saint-Michel, le restaurant Le Cygne s'attache depuis trois générations à faire découvrir à ses visiteurs l'art de vivre à la normande. Des plats raffinés, inspirés par les meilleurs produits locaux, et de nombreuses douceurs culinaires vous y attendent. Savourez la gastronomie de ce terroir riche en saveurs !

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année sauf vacances de février. Tous les jours sauf le vendredi soir et dimanche soir du 1^{er} octobre au 31 mars. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



shutterstock

57

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - une assiette de fromages
 - un dessert
 - un café
 - un verre de vin
 - une bouteille d'eau à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras de canard
Nage de sol sauce au vin blanc
Assiette gourmande

DOMAINE DE VILLERAY****

BASSE-NORMANDIE • CONDEAU (61)

Au cœur du parc naturel du Perche, le Domaine de Villeray et son ancien moulin du XIXe siècle vous invitent à une balade gourmande. La générosité de la tradition culinaire se déguste l'été sur la terrasse au bord de la rivière et l'hiver dans la salle de restaurant au charme rustique. Ici, authenticité rime avec dépaysement !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

NORD-OUEST

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Bois Joli

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- une assiette de fromages
- un dessert
- un verre de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Marbré de foie gras, gelée de cassis
Râble de lapin farci à la confiture
d'oignons
Déclinaison autour de la poire

58



BOIS JOLI****

BASSE-NORMANDIE • BAGNOLES-DE-L'ORNE (61)

Poussez les portes du Bois Joli et laissez vos papilles apprécier les mets délicieux proposés au menu de ce restaurant gastronomique. Au cœur de la Normandie, cette villa anglo-normande du XIXe siècle vous accueille pour un moment enchanteur, parsemé des saveurs de la région.

À NOTER :

Établissement non fumeur. Terrasse.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



59

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café et ses mignardises
 - une bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard
Jarret et le ris de veau confit fumé
au foin
Poire Belle-Hélène



LE MANOIR DU LYS****

BASSE-NORMANDIE • BAGNOLES-DE-L'ORNE (61)

En bordure de la forêt des Andaines, jouissez du calme du restaurant le Manoir du Lys, sur les hauteurs du golf de la station thermale de Bagnoles-de-l'Orne. Récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, son chef Franck Quinton vous propose un menu alliant recettes normandes, saveurs originales et notes gourmandes et raffinées. Un rendez-vous gastronomique rempli de promesses !

À NOTER :

Terrasse.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un plateau de fromage
- un dessert
- une boisson

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Moelleux au homard
Filet de bœuf, jus corsé
Parfait glacé chocolat 1^{er} cru

60



LA GAZETTE

HAUTE-NORMANDIE • ÈVREUX (27)

Plongez dans l'ambiance intimiste et conviviale du restaurant La Gazette, et laissez-vous charmer par la cuisine raffinée et inspirée de son chef Xavier Buzieux. Vous découvrirez des mets élaborés à partir de produits frais et goûteux, où le sucré-salé est harmonieusement mis en valeur. Cette jolie maison à colombages vous ouvre ses portes : vous n'avez plus qu'à vous laisser surprendre !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au vendredi (12h-14h / 19h30-21h30) et le samedi (19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Hôtel Belle-Isle sur Risle

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard maison
Blanc de bar en écailles de pommes
de terre
Crème brûlée à la vanille

61



HÔTEL BELLE-ISLE SUR RISLE****

HAUTE-NORMANDIE • PONT-AUDEMER (27)

Bienvenue au Belle-Isle sur Risle ! Cet hôtel-restaurant étoilé vous accueille au cœur d'un parc verdoyant de plus de deux hectares pour vous proposer une cuisine cohérente et rigoureuse. Ici, le chef mise sur des produits frais, une cuisson qui ne détruit pas les saveurs, une inspiration multirégionale et des épices savamment dosées : la promesse d'un repas gastronomique mémorable.

À NOTER :

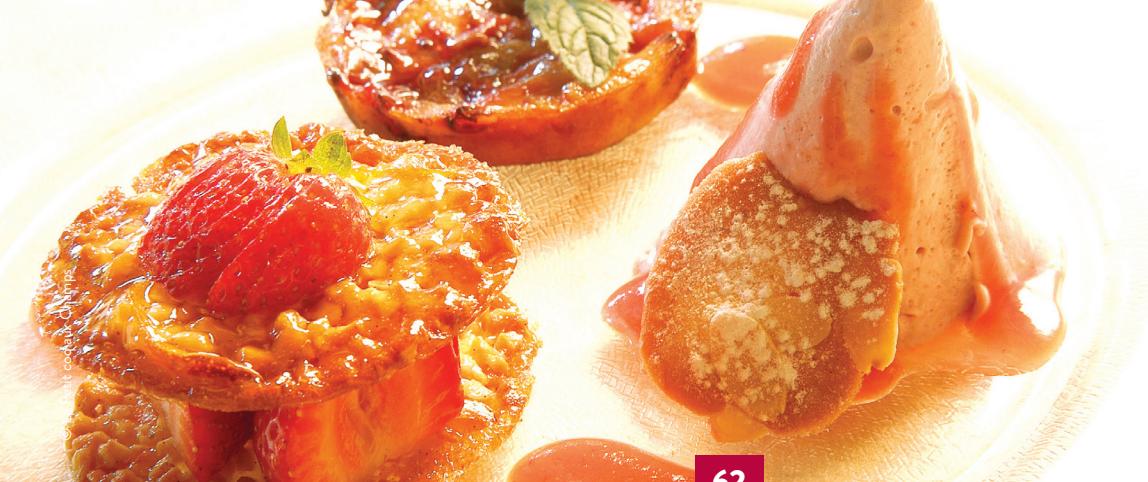
Internet / Wifi. Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : De mi-mars à mi-novembre. Du lundi au mercredi (19h-21h30), du jeudi au dimanche (12h-14h / 19h-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



62

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras poêlé aux pommes
Mignon de bœuf, purée de cèpes
Assiette gourmande

LE PETIT COQ AUX CHAMPS****

HAUTE-NORMANDIE • CAMPIGNY (27)

Le Petit Coq aux Champs, charmante auberge nichée au cœur de la campagne normande, abrite un restaurant gastronomique au décor rustique traditionnel. Son chef y propose une cuisine gourmande réalisée à partir des produits du marché.

Un repas savoureux qui vous donnera envie de revenir !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf les trois premières semaines de janvier et la dernière de décembre. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Best Western Hôtel de Dieppe

63

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café et des mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Feuilleté d'escargots et du bulots
Noisettes de filet de bœuf
à la moelle
Soufflé au Grand Marnier
et Calvados

BEST WESTERN HÔTEL DE DIEPPE***

HAUTE-NORMANDIE • ROUEN (76)

Au cœur de Rouen, ville d'art et d'histoire, le Best Western Hôtel de Dieppe jouit d'une situation idéale pour flâner dans la cité aux cent clochers ayant inspiré de nombreux artistes peintres. Dans son restaurant gastronomique baptisé Le 4 Saisons, le chef, soucieux des traditions, conçoit des recettes sophistiquées en revisitant les plats traditionnels rouennais. De quoi ravir les fins gourmets !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : Toute l'année sauf les deux premières semaines d'août.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Les Galets

64

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne rosé
- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Assiette de mises en bouche
Poisson sauvage de la criée
du matin
Élucubration du pâtissier



LES GALETS

HAUTE-NORMANDIE • VEULES-LES-ROSES (76)

Les falaises blanches de la côte de Veules-les-Roses ont pour équivalent gastronomique le restaurant Les Galets, situé en front de mer. Deux salles de restaurant à l'ambiance feutrée et à la décoration intimiste vous accueillent, pour redécouvrir ce qu'est la gastronomie grâce à des associations culinaires étonnantes.

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du jeudi au lundi (12h-14h / 19h30-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif







SUD-OUEST



*histoires
gourmandes*



LA PERLE D'AQUITAINE

La légende raconte qu'une princesse russe de passage en Gironde fut horrifiée de voir que les pêcheurs ne gardaient que la chair du poisson alors que les œufs étaient jetés à la mer ou donnés aux canards ! Elle expliqua que dans son pays ce mets était vendu très cher et que les pêcheurs amassaient de véritables fortunes. C'est ainsi qu'à partir de 1920 commence, sur la rive droite de la Gironde, une production de caviar pouvant atteindre près de 5 tonnes par an !

DES PETITS POISSONS BIEN RANGÉS

La réputation de l'anchois de Collioure remonte au Moyen Âge, où l'activité de conservation de l'anchois par le sel est déjà reconnue. Les 140 barques catalanes de Collioure, qui en permettent la pêche, témoignent également de la prospérité économique de cette activité. Au fil des années, ce « savoir-faire entièrement à la main » a été perpétué par les générations de saleurs. Un succès qui porte la production annuelle à 400 tonnes.



UN PEU D'AMOUR ET DE ROQUEFORT

Si les origines du roquefort se perdent dans l'histoire de l'Antiquité, la légende raconte qu'il fut créé par un berger si occupé à courir les jupons qu'il en oublia son casse-croûte composé de fromage et de pain. Lorsqu'il le retrouva plus tard dans la grotte où il l'avait oublié, transformé en roquefort, le *Penicillium roqueforti* s'était développé... Intrigué, le berger aurait goûté, trouvé cela délicieux et recommencé...





CRAQUANT ET FONDANT

Le cannelé serait né il y a bien longtemps aux alentours du XVIII^e siècle, dans le couvent des religieuses de l'Annonciade de Bordeaux. Celles-ci fabriquaient de petites friandises en formes de bâtons appelées canelars ou canelets. Leur recette disparaît dans la tourmente révolutionnaire mais la légende raconte que vers 1830, ce petit gâteau de farine de blé et de maïs cuit à la braise dans un moule en bronze cannelé, lui donnant sa particularité, aurait ressurgi.



CHASSE AUX TRÉSORS

Assister à une démonstration de cavage est une formidable expérience. En effet, la recherche de truffes est une cérémonie aussi célèbre que son produit. Accompagnés de chiens ou de cochons, vous partirez dans une véritable chasse aux trésors de la *Tuber melanosporum*, incontestablement la reine des truffes. Dans le Sud-Ouest, on voue à ce diamant noir un véritable culte, que ce soit à Sarlat dans le Périgord noir ou à Lalbenque dans le Quercy.



● Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

○ Partenaires sélectionnés par Smartbox

RESTAURANTS DANS LE SUD-OUEST

MIDI-PYRÉNÉES

65. Hôtel-Restaurant le Commerce***, Rieupeyroux (12)
66. Hôtel l'Oustal Del Barry**, Najac (12)
67. Hôtel-Restaurant Hervé Busset****, Conques (12) 
68. La Route d'Argent***, Bozouls (12) 
69. Hôtel Carayon**, Saint-Sernin-sur-Rance (12)
70. Auberge du Barrez***, Mur-de-Barrez (12) 
71. Le Sénéchal****, Sauveterre-de-Rouergue (12) 
72. Château de Labro****, Onet-le-Château (12)
73. Les 4 Petits Cochons, Toulouse (31)
74. Domaine du Massou Bas, Francarville (31)
75. La Brasserie des Arts, Mirande (32)
76. La Vieille Auberge***, Souillac (46)
77. Le Pont de l'Ouyse, Lacave (46) 
78. Le Lion d'Or***, Gramat (46)
79. Le Relais des Gourmands**, Gramat (46) 

AQUITAINE

80. Le Clos Saint-Front, Périgueux (24) 
81. Château de la Côte***, Brantôme (24)
82. La Gentilhommière Étincelles,
Sainte-Sabine-Born (24) 

83. Hostellerie Saint-Jacques***,
Saint-Saud-Lacoussière (24)
84. Château des Reynats****, Chancelade (24) 
85. La Table du Pouyaud, Champcevinel (24) 
86. Château Belloy-Vignobles Travers,
Saint-Michel-de-Fronsac (33)
87. Hôtel des Lacs d'Halco****, Hagetmau (40) 
88. Le Relais de la Hire, Francescas (47)
89. Restaurant Philippe, Biarritz (64)
90. Hôtel Ithurria****, Ainhoa (64) 
91. Auberge Basque****, Saint-Pée-sur-Nivelle (64) 
92. Château de Brindos****, Anglet (64) 

LIMOUSIN

93. Château de Castel-Nevel****, Varetz (19) 

POITOU-CHARENTES

94. La Ribaudière, Bourg-Charente (16) 
95. Le Relais du Bois Saint-Georges****, Saintes (17) 
96. Moulin du Val de Seugne***, Mosnac (17) 
97. Hôtel la Corderie Royale****, Rochefort (17)





65

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras avec ses toasts
Côte de bœuf avec ses légumes
Tarte Tatin

HÔTEL-RESTAURANT LE COMMERCE***

MIDI-PYRÉNÉES • RIEUPEYROUX (12)

Jolis paysages et charmant village, bienvenue à Rieupeyroux près de Rodez. Faites une halte gourmande à l'Hôtel Restaurant Le Commerce, adorable maison tenue par famille Delmas.

Dans une belle salle aux couleurs vives, vous goûterez une cuisine sincère et authentique, qui met en valeurs les produits du terroir tout en épousant les saisons. Étape idéale pour découvrir les confins de l'Aveyron !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif de bienvenue
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saumon fumé
Canard confit avec ses légumes
Tiramisu glacé

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

HÔTEL L'OUSTAL DEL BARRY**

MIDI-PYRÉNÉES • NAJAC (12)

Venez vous échapper dans l'Aveyron, au cœur d'un des plus jolis villages de France : Najac. L'hôtel-restaurant qui vous accueille dans cette cité médiévale se nomme l'Oustal del Barry. Il dispose d'un somptueux domaine ainsi que d'un potager. Côté fourneaux, le chef vous prépare une cuisine contemporaine et personnelle aux saveurs harmonieuses qui se marieront à la perfection avec les excellents vins de la région.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Fermé de novembre à mars.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

66



67

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Shabu-shabu de foie gras de canard
poché
Flan salé de poulette
L'atelier de Lucie



HÔTEL-RESTAURANT HERVÉ BUSSET****

MIDI-PYRÉNÉES • CONQUES (12)

Au cœur d'une oasis de verdure, l'hôtel-restaurant Hervé Busset conjugue une décoration contemporaine avec le charme des vieilles pierres de schiste. Les produits sont issus de producteurs locaux et agrémentés de fleurs et pousses sauvages. Le chef Hervé Busset exprime dans ses plats fins et maîtrisés toute sa philosophie de la cuisine, fondée sur la nature, le terroir et l'inventivité.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : D'avril à octobre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



68

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- deux plats
- un dessert
- deux verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras maison
Ris de veau croustillant
Quatre-quarts au tartare de raison
blancs



LA ROUTE D'ARGENT***

MIDI-PYRÉNÉES • BOZOULS (12)

Pour une pause gastronomique au cœur de l'Aveyron, faites escale à La Route d'Argent. Dans cet hôtel-restaurant à l'ambiance moderne et chaleureuse, recommandé dans les guides les plus prestigieux, vous partirez à la découverte d'une cuisine délicieuse alliant tradition et produits du marché. Une belle adresse comme on les aime !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année sauf en janvier et février, et jours fériés.
Du mardi au samedi (12h-14h / 19h30-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
 - un plat
 - un dessert
 - un demi-litre de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras maison
Rouget à la plancha
et ses asperges vertes
Brioche comme un pain perdu

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

69

HÔTEL CARAYON**

MIDI-PYRÉNÉES • SAINT-SERNIN-SUR-RANCE (12)

L'Hôtel Carayon vous accueille dans son restaurant à Saint-Sernin-sur-Rance, une cité les pieds dans l'eau au riche patrimoine historique. Tenu aujourd'hui par la quatrième génération de la famille Carayon, cette adresse vous propose de déguster la riche et savoureuse cuisine rouergate, en passant un moment convivial. Que vous soyez attablés à l'intérieur ou sur la terrasse panoramique, le régal sera au rendez-vous !

À NOTER :

Internet / Wifi.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



Auberge du Barrez

70

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saumon fumé
Tournedos de veau
Tarte Tatin

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



AUBERGE DU BARREZ***

MIDI-PYRÉNÉES • MUR-DE-BARREZ (12)

Ancien fief aveyronnais des princes de Monaco, Mur-de-Barrez séduit par son architecture pittoresque. Venez vous régaler à l'Auberge du Barrez, établissement tenu par un couple de gourmands. Vous profiterez d'une jolie terrasse ouverte sur le jardin. Les spécialités de la table ne manqueront pas de vous réjouir : entre produits du terroir et découvertes régionales, cette adresse vous réserve bien des surprises !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De début mars à fin décembre. Tous les jours.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

SUD-OUEST



71

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gnocchis de pommes de terre
Pigeon en cuisson
Dessert aux fruits de saison



LE SÉNÉCHAL****

MIDI-PYRÉNÉES • SAUVETERRE-DE-ROUERGUE (12)

Le village médiéval de Sauveterre-de-Rouergue abrite l'une des tables les plus prisées des fins gastronomes : le restaurant Le Sénéchal, établissement connu pour ses plats raffinés. Dans un cadre qui mêle le charme de l'ancien et le caractère épuré du moderne, le chef Michel Truchon propose une cuisine originale et généreuse respectant les saisons et l'authenticité des produits sélectionnés.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- deux entrées « Menu spécial Smartbox »
 - un plat « Menu spécial Smartbox »
 - une assiette de fromage
 - un dessert « Menu spécial Smartbox »
 - une bouteille de champagne à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de maquereaux
Pavé de truite
Pommes de Prunes façon tatin

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

CHÂTEAU DE LABRO****

MIDI-PYRÉNÉES • ONET-LE-CHÂTEAU (12)

Érigé au XVI^e siècle, le Château de Labro est aujourd'hui une demeure raffinée et accueillante située sur un domaine calme et verdoyant.

Son délicieux restaurant, Labro'voir, sert une cuisine soignée élaborée à partir de produits régionaux de saison soigneusement sélectionnés par son chef. Son cadre élégant ainsi que sa magnifique vue sur la vallée sauront charmer les visiteurs les plus exigeants.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année. Restaurant et espace bien-être : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



73

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - deux entrées
 - un plat
 - un dessert
 - des mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Mille-feuille de tomate, mozzarella
de bufflonne au basilic
Médailon de filet mignon de porc
aux saveurs des bois
Coulant au chocolat et son sorbet

LES 4 PETITS COCHONS

MIDI-PYRÉNÉES • TOULOUSE (31)

Que vous choisissiez de vous restaurer à l'intérieur ou dans le jardin, l'ambiance chaleureuse des 4 Petits Cochons saura vous ravir. Chaque plat allie une présentation soignée et une symphonie de saveurs inédites, composée selon la saison. Pour découvrir Toulouse, pourquoi ne pas commencer par une visite à cette adresse gastronomique ?

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année sauf vacances de Pâques.
Du lundi au jeudi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un café gourmand

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Camembert rôti au vin blanc et à l'ail
Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence
Quatuor de crèmes glacées des Alpes

DOMAINE DU MASSOU BAS

MIDI-PYRÉNÉES • FRANCARVILLE (31)

Sur la route de Castres, le Domaine du Massou Bas épouse des paysages verdoyants et ensoleillés évoquant la Toscane. Son restaurant vous invite à déguster une cuisine traditionnelle typique du Sud-Ouest. Confortablement installés à votre table vous apprécierez des plats allant du magret de canard à la fameuse saucisse de Toulouse. Savourez cette pause culinaire en toute intimité !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année. Du jeudi soir au dimanche soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



75

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Langoustines en salade sauce vierge
Filet de bœuf aux échalotes
confites
Profiteroles maison

LA BRASSERIE DES ARTS

MIDI-PYRÉNÉES • MIRANDE (32)

À Mirande, il existe une adresse ensoleillée bien connue des amateurs de plats gourmands et authentiques. La Brasserie des Arts offre une cuisine gastronomique du Gers, avec les produits frais du marché.

Son menu se décline autour du poisson et des fruits de mer, d'une exquise fraîcheur. Avec une belle carte de vins en prime, le tout se déguste dans un cadre verdoyant incroyable.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Cave à vin.
Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Vieille Auberge***

76

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de magret de canard
Selle d'agneau du Quercy poêlée
aux herbes, tian de légumes
Café gourmand

LA VIEILLE AUBERGE***

MIDI-PYRÉNÉES • SOUILLAC (46)

À Souillac, se tient La Vieille Auberge, un ancien relais de diligence de l'époque napoléonienne. Ici, de la façade à la décoration en passant par le contenu des assiettes, les couleurs du Sud-Ouest s'expriment pleinement ! Vous serez séduits par les spécialités du chef, qui feront voyager vos papilles et vous feront connaître de nouvelles émotions gustatives.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : De mi-février à mi-novembre. Tous les jours sauf le lundi midi et dimanche soir en février et mars.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



77

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie de canard au naturel, chutney de pomme aux épices
Dos de cabillaud rôti, piperade piquillos farcie, pâtes fraîches
Mille-feuille caramélisé au chocolat, crème légère à la vanille

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LE PONT DE L'OYSSE

MIDI-PYRÉNÉES • LACAVE (46)

Dans les terres du Rocamadour, le Château de Belcastel surplombe majestueusement Le Pont de l'Oysse. Dans cet environnement unique, vous profiterez d'un repas gastronomique élaboré à partir des meilleurs produits locaux par les chefs récompensés d'une étoile au guide MICHELIN, Daniel et Stéphane Chambon. Laissez-vous séduire par leur cuisine fine et savoureuse, à l'image de ce lieu des plus envoûtants.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : De fin mars à mi-novembre. Du mardi au jeudi (19h-21h) et du vendredi au dimanche (12h-14h / 19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



78

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ravioles de pied de porc à la truffe noire du Périgord
Suprême de palombe rôti,
jus de venaison aux figues
Craquelin aux amandes, émulsion à la pomme, sorbet

LE LION D'OR***

MIDI-PYRÉNÉES • GRAMAT (46)

Dans le Parc naturel régional des Causses du Quercy, Le Lion d'Or vous accueille pour un repas inoubliable. Vous apprécierez l'authenticité des lieux, où les vieilles pierres évoquent une autre époque. Pour votre plus grand plaisir, le chef mettra son savoir-faire à votre service et vous concoctera un menu dont vous vous souviendrez !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au dimanche midi. Tous les jours de juillet à septembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



79

VOTRE SMARTBOX

- un kir mousseux
- une entrée
- deux plats
- un fromage
- un dessert
- une bouteille de vin à partager

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Salade de ris d'agneau poêlé
à l'aigre doux
Carré d'agneau fermier du Quercy
et son jus aillé
Fondant au chocolat



LE RELAIS DES GOURMANDS**

MIDI-PYRÉNÉES • GRAMAT (46)

Au cœur du Lot, entre Rocamadour et Padirac, Le Relais des Gourmands sera l'écrin d'une escapade savoureuse. Ce charmant établissement au design moderne vous accueille dans sa salle aux couleurs ensoleillées. Au menu : une belle cuisine d'inspiration régionale, qui a forgé une solide réputation au chef Gérard Curtet, aux commandes depuis 30 ans. Vous n'y résisterez pas !

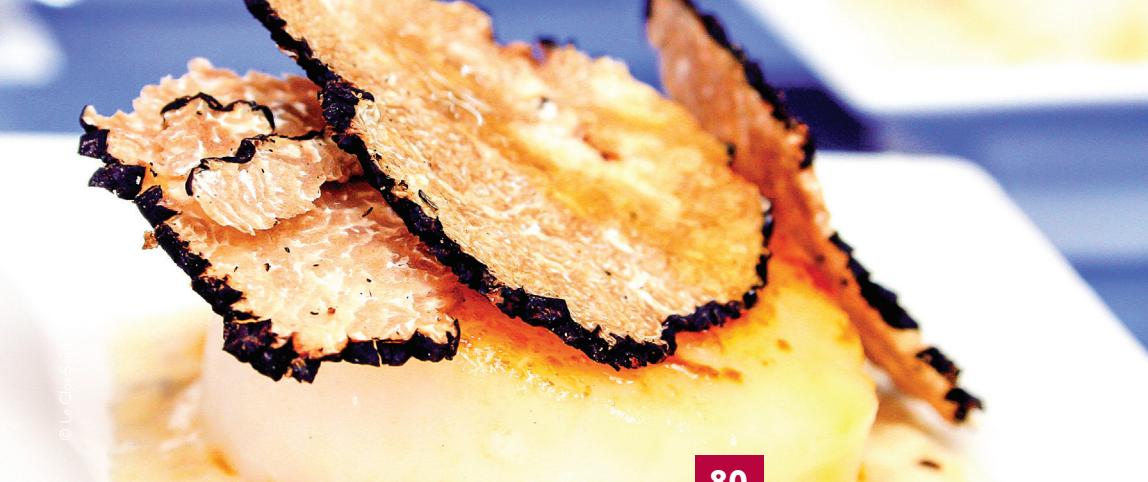
À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf une semaine en octobre.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Le Clos Saint-Front

80

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Trilogie de foies gras trois expressions

Canard d'ici, risotto crémeux

de pâtes, langues d'oiseau

Coulant chocopralin, chantilly noisette, caramel Baileys



LE CLOS SAINT-FRONT

AQUITAINE • PÉRIGUEUX (24)

Installé dans une paisible ruelle de Périgueux, Le Clos Saint-Front vous propose de goûter à sa cuisine colorée et savoureuse. Vous découvrirez une carte créative sans cesse renouvelée qui s'inspire des tendances du marché et des saveurs du terroir. Faites le pari du Clos Saint-Front : le cadre et la cuisine vous séduiront !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours de juin à septembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



81

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - deux plats
 - un dessert
 - 75 cl de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard cuit en basse température
Ris de veau braisé en piccata
Soupe de fraises des bois

CHÂTEAU DE LA CÔTE***

AQUITAINE • BRANTÔME (24)

Ancienne propriété de la première baronnie du Périgord, le Château de La Côte est une belle bâtisse dont les origines remontent au XVe siècle, rénovée dans le style Renaissance au XVIIIe siècle. Devant la cheminée ou sur la terrasse, vous y découvrirez les merveilles gastronomiques qui ont fait la réputation de la région. Vos papilles en redemanderont !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De mi-mars à mi-novembre, fêtes de fin d'année et les jours fériés. Tous les soirs et dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



82

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Colin poché, fines asperges à l'huile d'olive et sauce soja
Foie gras caramélisé au sucre de palme, bouillon de rascasse
Fraises au sirop citronné

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LA GENTILHOMMIÈRE ÉTINCELLES

AQUITAINE • SAINTE-SABINE-BORN (24)

Aux portes des vignobles du Bergeracois et du Bordelais se dresse La Gentilhommière. L'atmosphère de son restaurant, récompensé d'une étoile par le guide MICHELIN, y est végétale tout comme sa décoration faite de fer forgé, de poutres, de pierres et de lin. En cuisine, le chef Vincent Lucas sublime les produits périgourdins qu'il retravaille pour créer des plats uniques et savoureux. De quoi faire des Étincelles !

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Lundi, jeudi, vendredi et samedi soirs, et le dimanche midi. Mardi soir, mercredi midi et soir, et le vendredi midi en juillet et août.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hostellerie Saint-Jacques**

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Roulade de grosse crevette,
mangue et magret de canard
Pavé de turbot, asperges, artichaut,
sauce citron
Fraisier au citron vert,
glace au piment d'Espelette

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

83

HOSTELLERIE SAINT-JACQUES***

AQUITAINE • SAINT-SAUD-LACOUSSIÈRE (24)

Tradition et convivialité périgourdines sont les maîtres mots de l'Hostellerie Saint-Jacques, une maison du XVIII^e siècle située au cœur du Périgord vert. La table allie terroir et créativité en mélangeant subtilement les produits nobles et régionaux. Vous n'aurez qu'une envie : y retourner !

À NOTER :

Internet. Animaux admis.

Ouverture : De début mars à fin novembre. Tous les jours.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



84

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Noix de Saint-Jacques à l'huile de café grillé
Ris de veau dorés tout champignon, hachis de citron jaune
Palet chocolat grand cru, sorbet fruits exotiques



CHÂTEAU DES REYNATS****

AQUITAINE • CHANCELADE (24)

Le restaurant gastronomique l'Oison, associé au Château des Reynats, vous accueille dans sa salle majestueuse de plus de quatre mètres de haut, pour un repas hors du commun. Depuis 20 ans, cet établissement prestigieux, étoilé MICHELIN n'a connu que des chefs salués par de nombreux guides. Tous ont contribué à bâtir la réputation nationale de cette table raffinée, subtile et imaginative.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Ouverture : Toute l'année sauf en janvier. Tous les jours.
Le soir sur réservation. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



85

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- une assiette de fromage
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Raviole de foie gras, émulsion de mousserons
Magret de canard laqué,
mousseline de patates douces
Sablé aux mangues, sorbet fruit de la passion



LA TABLE DU PUYAUD

AQUITAINE • CHAMPCEVINEL (24)

Les traditions culinaires de la Dordogne n'auront plus de secrets pour les heureuses papilles des visiteurs de La Table du Puyaud. Que ce soit sur la terrasse entourée de verdure ou dans les salles intérieures, modernes et raffinées, vous goûterez des plats uniques mêlés des saveurs de la région et de celles du monde.

À NOTER :

Accessible aux personnes à mobilité réduite.
Internet / Wifi. Animaux admis. Terrasse.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



86

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un plateau de fromage
 - un dessert
 - une dégustation de vin et une bouteille à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saumon frais mariné
Magret de canard grillé
au beurre rouge
Fondant au chocolat

CHÂTEAU BELLOY - VIGNOBLES TRAVERS

AQUITAINE • SAINT-MICHEL-DE-FRONSAC (33)

Sur son vignoble surplombant la Dordogne près de Saint-Émilion, le Château Belloy - Vignobles Travers possède une riche histoire de famille et de vin. En effet, la famille Travers n'a eu de cesse depuis plus de 60 ans de faire découvrir et partager sa passion du noble nectar aux plus curieux. Venez tester les douces saveurs des grands crus au cours de dégustations raffinées ou de bons repas dans le manoir !

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année. Fermé le dimanche sauf en juillet et août.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



87

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif et ses amuse-bouches
- une entrée
- deux plats
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gourmandise de foie gras aux deux pommes
Noisettes de veau au basilic
Douceur de chocolat-banane

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



HÔTEL DES LACS D'HALCO****

AQUITAINE • HAGETMAU (40)

L'Hôtel des Lacs d'Halco est l'un des rendez-vous gastronomiques incontournables des Landes. Son restaurant propose une cuisine du terroir réinventée par la chef, Annie Demen. Traditionnelles mais imaginatives, classiques mais créatives, ses assiettes ne manquent ni d'originalité, ni de raffinement. Vous succomberez sans aucun doute aux délices salées et sucrées qui vous seront servies.

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© G. Cassaro - Smartbox

88

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- 3 plats
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Trilogie de foie gras
Homard des mer froides
Bostock imbibé d'armagnac

LE RELAIS DE LA HIRE

AQUITAINE • FRANCESCAS (47)

À Francescas, offrez-vous une pause gourmande au Relais de la Hire. Vous serez charmés par cet hôtel particulier du XVII^e siècle à la décoration élégante et classique. Vous y dégusterez une cuisine du terroir raffinée, préparée à partir de produits frais et de la région, pour un moment de gastronomie aquitaine enchanté !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au samedi (12h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

SUD-OUEST

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- un repas « Menu 4 Plats Surprise »
 - une assiette de fromage
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Velouté de cèpes d'Iraty, xingar,
royale des foies
Noix de Saint-Jacques, mousseline
de céleri à la vanille
Chocolat République Dominicaine
bi, thé vert matcha

RESTAURANT PHILIPPE

AQUITAINE • BIARRITZ (64)

Venez découvrir de nouveaux horizons au Restaurant Philippe. Le chef vous proposera, dans un décor avant-gardiste, des plats inventifs à base de produits bio. Sa cuisine moderne et locale de haute qualité saura vous surprendre et vous séduire. L'établissement met en vente sa décoration, propose des cours de cuisine et bien d'autres prestations. Un cadre résolument moderne et inventif !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Ouvert de 19h30 à 21h30, du mercredi au dimanche soir d'octobre à juin et du mardi au dimanche en juillet et septembre, ouvert tous les soirs en août.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hôtel Ithurria

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un poisson
- une viande
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Œuf brouillé aux truffes
Agneau de lait des Pyrénées,
carré rôti
Symphonie d'automne

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

90



HÔTEL ITHURRIA****

AQUITAINE • AINHOA (64)

Le Pays basque est le berceau d'une gastronomie étonnante, à découvrir dans le cadre somptueux d'un ancien relais du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle : l'Hôtel Ithurria. Dans son restaurant, vous dégusterez une cuisine inventive et traditionnelle, récompensée d'une étoile au guide MICHELIN. Découvrez cette adresse unique, qui manie art de recevoir et raffinement d'une table remarquable.

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : D'avril à octobre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



91

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - un verre de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Piérade, copeaux d'épaule ibérique
Langoustine à la pistache
Tourtière chocolat, raisin confit
à l'armagnac



AUBERGE BASQUE****

AQUITAINE • SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE (64)

À quelques pas de Saint-Jean-de-Luz, la table de l'Auberge Basque est l'une des valeurs sûres des gourmands de la région. Dans une maison labourdine du XVIII^e siècle, cette table fait face aux montagnes, pour un plaisir visuel et gustatif complet. Son chef Cédric Béchade doté d'une étoile au guide MICHELIN prépare une cuisine légère, simple et authentique, faisant la part belle aux produits de la région !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours (12h15-13h30 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Asperges blanches des Landes,
œufs de caille
Merlu confit à l'huile d'olive, fèves,
petits pois
Crêpe Suzette revisitée, flambage
Grand Marnier

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

92



CHÂTEAU DE BRINDOS*****

AQUITAINE • ANGLÈT (64)

Au cœur du Pays basque, le Château de Brindos a les pieds dans l'eau. Le calme du lieu est une parfaite illustration de la sérénité intemporelle qui y règne, entre nostalgie et rêverie. Au menu, des plats authentiques et riches en saveurs, que vous pourrez déguster depuis la terrasse au bord du lac.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-février à mi-mars.
Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



93

VOTRE SMARTBOX

- un kir royal
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard en chaud
et froid
Merlu, émulsion de jus de moules
Finger meringué et pêche pochée



CHÂTEAU DE CASTEL-NOVEL****

LIMOUSIN • VARETZ (19)

Au cœur des massifs et des forêts de Corrèze, le Château de Castel Novel pointe ses tours. Entre vieilles pierres et modernité culinaire, c'est une étape gourmande à ne pas manquer. En coulisses, le chef Nicolas Soulié prépare des plats élaborés à partir de produits du terroir. Prenez place dans une salle à manger à l'ambiance intimiste pour déguster une cuisine raffinée.

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : De mi-avril à mi-novembre. Tous les jours sauf le lundi, samedi midi et dimanche soir. Tous les jours en juillet et août. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



94

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- deux entrées
- un plat
- un fromage
- un dessert
- un digestif

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de lotte fumée
aux agrumes, vinaigrette d'oursin
Pièce de veau, beurre moussoux
et jus de morilles
Sorbets

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



LA RIBAUDIÈRE

POITOU-CHARENTES • BOURG-CHARENTE (16)

À Bourg-Charente, le restaurant La Ribaudière est une adresse incontournable. Cette table étoilée au guide MICHELIN est dédiée à l'éveil des saveurs du terroir charentais : les richesses culinaires de la région sont mises en valeur et oscillent entre tradition et modernité. Si vous êtes en terrasse, vous profiterez d'une vue imprenable sur les rives tranquilles de la Charente.

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi soir au dimanche midi.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



95

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras
Canette fermière
Dessert au cognac, café, dragée



LE RELAIS DU BOIS SAINT-GEORGES****

POITOU-CHARENTES • SAINTES (17)

Rendez-vous au cœur de la Saintonge, au restaurant du Relais du Bois Saint-Georges, étape d'exception entre océan Atlantique et vignobles prestigieux. Ici, la magie des lieux opère sur les nouveaux venus comme sur les habitués, tandis que l'apparente simplicité des plats se met au service d'une cuisine élégante, respectueuse des saveurs et des saisons. Faites confiance au chef et régalez-vous !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf jours de fêtes.
Tous les jours (12h-13h35 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



96

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras poché au pineau des Charentes
Pavé de bar, risotto safrané et son fumet de poisson
Chocolat et crème d'orange en strates



MOULIN DU VAL DE SEUGNE***

POITOU-CHARENTES • MOSNAC (17)

À quelques kilomètres de l'estuaire de la Gironde, le Moulin du Val de Seugne vous charmera. Vous y trouverez un restaurant les pieds dans l'eau, face à une île où les animaux du domaine assurent un spectacle permanent. Vous goûterez à une cuisine fine et inventive qui surprendra vos papilles. Dépaysement et plaisirs culinaires seront au rendez-vous !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : De mi-février à décembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



97

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Neuf huîtres fines de claire n°3
Pavé de bar, oignons rouges
et poêlée de champignons
Soupe de mangue, fraîcheur litchi

HÔTEL LA CORDERIE ROYALE****

POITOU-CHARENTES • ROCHEFORT (17)

Faites une escale gourmande au restaurant de l'Hôtel La Corderie Royale. Cette bâtisse du XVII^e siècle vous éblouira par son caractère exceptionnel. Sous la verrière, vous profiterez d'une vue imprenable sur les rives de la Charente. Côté cuisine, des plats savoureux élaborés à partir de produits régionaux sauront vous séduire.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De mi-janvier à mi-décembre. Restaurant : tous les jours sauf le dimanche soir, lundi et samedi midi de novembre à Pâques.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.





A still life photograph of a table set with fresh produce, a tart, bread, and jars. A red square overlay is centered on the image, containing the text "SUD-EST". The table is covered with a white cloth and features a variety of items: a glass carafe of water, a woven basket of fruit (peaches, pears, oranges), a tart with vegetables and fish, a jar of jam, a round loaf of bread, and a wooden bowl of bread rolls. The background shows a rustic setting with a wooden table and a basket of green herbs.

SUD-EST



*histoires
gourmandes*



SAVEUR D'EXCEPTION

Côté cœur, dans le langage des fleurs, la lavande signifie « Répondez-moi » et symbolise les 46 ans de mariage. Côté gourmet, les abeilles la butinent à foison donnant un miel particulier. La réputation du miel de lavande traverse les frontières et, selon les amateurs, il serait le plus fin au monde, d'un goût fruité, long en bouche et à la couleur jaune d'or du soleil. Sachez qu'une abeille doit butiner plus de cinq millions de fleurs pour un kilo de miel !

PRÉCIEUX AGRUME

Le citron de Menton est si doux que l'on peut le croquer à pleine bouche. Dès le XVI^e siècle, sa culture s'organise, laissant cette vallée méditerranéenne s'habiller d'une véritable forêt de citronniers.

Au XIX^e siècle, quatre distilleries permettent d'approvisionner en essence de citron les grands parfumeurs grasseois. Mais outre l'huile essentielle, les confitures et les fruits de table, les citronniers sont également utilisés en ébénisterie où leur bois dur et joliment veiné permet la fabrication de mobilier de marqueterie de grand luxe.



ZAN VEUX PAS !

La société Zan a marqué sans doute plus qu'aucune autre maison l'histoire de la réglisse et de notre imaginaire. Née d'une longue histoire industrielle, son drôle de nom est déposé en 1884 par Paul Aubrespy à force d'entendre son enfant dire « Z'en veux » à propos de sa réglisse... Aujourd'hui, la réglisse au goût épicé, boisé, anisé, est toujours une gourmandise, mais elle est également utilisée comme matière première entrant dans la composition des grands parfums de luxe.





L'UN DES TREIZE DESSERTS DE NOËL

Avant, c'était Marseille qui fabriquait les nougats. Le bonbon était alors confectionné à partir de noix. Puis l'amande l'a remplacée et la région de Montélimar en est devenue la capitale mondiale. À ce jour, la ville produit plus de 3 000 tonnes de nougat par an qu'elle exporte dans le monde entier. Aujourd'hui, il est fabriqué encore artisanalement dans des chaudrons.



PANISSE, AS-TU DU CŒUR ?

Dans le Sud, les cornets de panisses remplacent allègrement la barquette de frites. À Marseille, sur le port de l'Estaque, il s'agit d'une tradition sacrée : tout passant qui s'arrête dans un estaminet du Vieux-Port se doit de déguster des panisses bien chaudes, une sorte de beignet de farine de pois chiche. On les trouve sur les marchés locaux du Midi, vendues dans des cornets en papier... et on les mange ainsi. Surtout, on essaie de ne pas se brûler les doigts en les dévorant !



● Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

○ N° Partenaires sélectionnés par Smartbox

RESTAURANTS DANS LE SUD-EST

AUVERGNE

98. Château d'Ygrande****, Ygrande (03) ⓘ
99. Hôtel-Restaurant du Pont Neuf****, Le Veurdre (03)
100. Le Jarrouset, Murat (15) ⓘ
101. Hôtel-Restaurant Beauséjour***, Calvinet (15)
102. Le Haut Allier****, Alleyras (43) ⓘ
103. Auberge de Mazayes***, Mazaye-Basses (63) ⓘ

RHÔNE-ALPES

104. La Récré, Vaudevant (07) ⓘ
105. Château de Rochegude****, Rochegude (26) ⓘ
106. L'Inattendu Grenoble, Grenoble (38)
107. Les 3 Faisans, Saint-Savin (38) ⓘ
108. La Quintessence, Lyon (69)
109. Auberge de l'Île, Lyon (69) ⓘ
110. Le Tilia, Joux (69) ⓘ
111. Restaurant Jean Brouilly, Tarare (69) ⓘ
112. Restaurant l'Alchimie, Ternay (69)
113. Hôtel-Restaurant la Ferme du Chozal****, Hauteluce (73) ⓘ
114. Ô Flaveurs, Douvaine (74) ⓘ
115. Le Cassoton, Rumilly (74)

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

116. Dominique Bucaille, Manosque (04) ⓘ
117. Le Boudoir, Nice (06)
118. L'Âne Rouge, Nice (06) ⓘ
119. La Forge, Carros (06)
120. Le Charles Livon, Marseille (13) ⓘ

121. La Chassagnette, Arles (13) ⓘ
122. Hôtel de l'Image, Saint-Rémy-de-Provence (13) ⓘ
123. Restaurant Gastronomique de Valrugues, Saint-Rémy-de-Provence (13) ⓘ
124. L'Écurie du Castellas, Ramatuelle (83) ⓘ
125. La Bastide du Calalou****, Moissac-Bellevue (83) ⓘ
126. Le Colombier, Villecroze (83)
127. Château de Massillan***, Uchaux (84) ⓘ
128. Auberge de Cassagne & Spa****, Le Pontet (84) ⓘ
129. Chez Serge, Carpentras (84) ⓘ
130. Le Mas des Romarins***, Gordes (84)
131. Restaurant Prévôt, Cavaillon (84) ⓘ
132. Château de Mazan****, Mazan (84) ⓘ
133. La Prévôté, L'Isle-sur-la-Sorgue (84) ⓘ

LANGUEDOC-ROUSSILLON

134. Le Puits du Trésor, Lastours (11) ⓘ
135. La Tonnelle, Les Angles (30)
136. Le Pré Saint-Jean, Pézenas (34) ⓘ
137. Le Jardin aux Sources, Brissac (34) ⓘ
138. La Table de Stéphane, Agde (34) ⓘ
139. Parfums de Garrigues, Maraussan (34)
140. Octopus, Béziers (34) ⓘ
141. Le Clos des Oliviers, Saint-Gély-du-Fesc (34) ⓘ
142. Relais Saint-Roch***, Saint-Alban-sur-Limagnole (48) ⓘ
143. Château d'Ayres****, Meyrueis (48)
144. Domaine de Barres****, Langogne (48) ⓘ



98

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Feuille-à-feuille de foie gras
mi-cuit au vin d'épices
Tournedos de filet de bœuf
charolais
Chartreuse de mangue à l'ananas
Victoria mariné aux épices



CHÂTEAU D'YGRANDE****

AUVERGNE • YGRANDE (03)

Enchâssé au milieu des volcans d'Auvergne, le Château d'Ygrande est un ancien relais de chasse du XIXe siècle. Avec son salon Directoire et sa belle salle à manger, la demeure a conservé son charme d'antan. Les propriétaires ont confié au chef du restaurant les clés du potager et du verger, vous proposant des plats concoctés à partir de produits locaux. Plaisirs gustatifs seront au rendez-vous !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De mars à décembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



99

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - une assiette de fromages
 - un dessert
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard maison
Tournedos charolais
Crêpes flambées au Grand Marnier

HÔTEL-RESTAURANT DU PONT NEUF***

AUVERGNE • LE VEURDRE (03)

Dans un pays de gastronomie et de convivialité, au milieu d'une nature luxuriante, l'Hôtel Le Pont Neuf vous accueille dans un ancien relais de poste auvergnat. Séduits par le cadre raffiné, vous pourrez profiter d'une cuisine du terroir inventive qui s'appuie sur les bons produits de la région. De nouvelles saveurs vous attendent lors d'une pause résolument gourmande !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De mi-février à mi-décembre. Tous les jours.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© L'olivier - le jarrousset

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
 - une entrée
 - un plat
 - un plateau de fromage
 - un dessert
 - un café
 - 3 verres de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Cœur de saumon traité en gravlax
Bœuf et légumes d'automne
Clafoutis poires, glace riz au lait
vanillé

100



LE JARROUSSET

AUVERGNE • MURAT (15)

Au pied des monts du Cantal, calme et convivialité se conjuguent pour une halte gastronomique au Jarrousset. Le chef, Jérôme Cazanave, a su tirer parti de son expérience auprès de Paul Bocuse et dans d'autres maisons prestigieuses. Avec l'habileté des plus grands, il vous proposera des recettes traditionnelles maîtrisées jusque dans les moindres détails.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf en janvier. Mardi et mercredi midi, du jeudi au samedi et dimanche midi. Tous les jours en juillet et août.

Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© D. Grudet - Smartbox

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un plateau de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Premières asperges vertes de Provence
Tranche de veau de lait cuit en casserole
Mille-feuille craquant, gousse de vanille

101

HÔTEL-RESTAURANT BEAUSÉJOUR***

AUVERGNE • CALVINET (15)

Dans le Cantal, l'Hôtel-Restaurant Beauséjour est une adresse incontournable de la gastronomie. Au cœur de la châtaigneraie, vous êtes conviés à passer à table dans un cadre contemporain. Le chef vous y fera découvrir une cuisine de saison fine et généreuse faisant la part belle aux légumes du marché. Une étape de choix pour un repas réussi !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : De mars à décembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Le Haut Allier

102

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - un café
 - deux verres de vin
 - une demi-bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Velouté iodé, artichauts de Macau,
champignon de saison
Volaille fermière aux morilles
Symphonie de deux chocolats



LE HAUT ALLIER****

AUVERGNE • ALLEYRAS (43)

Entre authenticité et saveurs modernes, Le Haut-Allier est une adresse de connaisseurs ! Dans une ambiance charmante, mêlant cadre de verdure et mobilier élégant, ce restaurant gastronomique, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, vous offre une cuisine pleine de saveurs, de sincérité et d'inventivité. Le chef Philippe Brun vous invite chaleureusement à déguster ses plats recherchés et empreints de terroir.

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : De mi-mars à mi-novembre.

Du mercredi au dimanche (12h-13h45 / 19h45-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Auberge de Mazayes

103

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une coupe de champagne
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras maison
et sa compotée de figues
Bourride de baudroie, petits
légumes, purée de pommes
de terre
Assiette gourmande



AUBERGE DE MAZAYES***

AUVERGNE • MAZAYE-BASSES (63)

L'alliance de l'authentique et du moderne est sans aucun doute l'atout charme majeur de l'Auberge de Mazayes, une table auvergnate traditionnelle. Après une promenade dans le magnifique Parc des Volcans, vous apprécierez la cuisine conviviale de ce restaurant qui met à l'honneur les produits locaux, à déguster près de la cheminée !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet/Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-décembre à mi-janvier.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© La Récré

104

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
 - une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - un café
 - des mignardises à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Rillettes de queue de bœuf
aux herbes et épices douces
Dos de cabillaud,
sauce aux cacahuètes, tuile épicée
Entremets glacé aux rruits
de la passion et mangue



LA RÉCRÉ

RHÔNE-ALPES • VAUDEVANT (07)

À La Récré, rendez-vous pour une pause culinaire bien méritée ! Dans ce restaurant ardéchois situé dans le village de Vaudevant, les plats faits maison sont légers et se déclinent avec un zeste d'inventivité. Tous les écoliers nostalgiques seront comblés.

À NOTER :

Animaux non admis. Établissement non fumeur.

Offre valable du mercredi au vendredi midi et soir et le samedi midi.

Ouverture : De mi-février à mi-novembre. De mercredi à vendredi (8h30-13h30 / 19h-20h30) et samedi (8h30-13h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un assortiment de fromages
 - un café
 - une bouteille d'eau minérale
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Filet et petit boudin de rougets
au jus de bouillabaisse
Quasi de veau aux morilles, poêlée
d'asperges vertes
Mille-feuille de fraises et rhubarbe,
sorbet grenadine

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

105



CHÂTEAU DE ROCHEGUE****

RHÔNE-ALPES • ROCHEGUE (26)

Offrez-vous une escapade médiévale en Drôme provençale !
Le Château de RocheGude, magnifique forteresse du XIIe siècle transformée à la Renaissance, domine les vignobles des côtes-du-Rhône. Sur sa jolie terrasse, son restaurant gastronomique sert une cuisine audacieuse dont le menu est composé de spécialités provençales avec une touche d'originalité. Des plats savoureux qui raviront à fois vos papilles et vos yeux.

À NOTER :

Animaux non admis.

Jours et horaires : se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



106

VOTRE SMARTBOX

- une entrée au choix
 - un plat au choix
 - un dessert au choix
 - un verre de vin
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Truite du Vercors poêlée au lard de Colonnata
Suprême de pintade fermière
contisée noisettes et pistaches
Flan aux œufs de plein-air

L'INATTENDU GRENOBLE

RHÔNE-ALPES • GRENOBLE (38)

À Grenoble, une expérience culinaire d'exception vous attend à L'Inattendu Grenoble. En cuisine, le chef Alexis Busso et sa brigade préparent au quotidien une cuisine jeune et audacieuse composée de produits saisonniers. À la carte, vous pourrez trouver un veau fermier du Limousin, ou un bœuf charolais et légumes issus de l'agriculture biologiques. Préparez-vous à déguster une cuisine fine aux racines familiales.

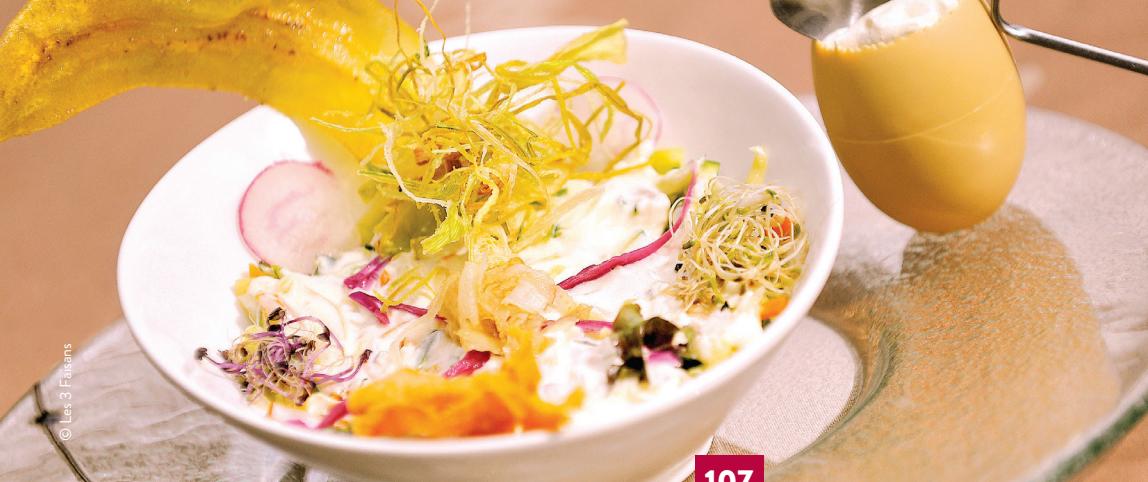
À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Du lundi au dimanche (12h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Les 3 Faisans

107

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de bœuf charolais
aux légumes printaniers

Poissons et crustacés au lait
de coco

Opéra miel, cannelle et miroir
de fruits rouges



LES 3 FAISANS

RHÔNE-ALPES • SAINT-SAVIN (38)

Le restaurant Les 3 Faisans a élu domicile dans l'Isère, aux pieds des vignes de Saint-Savin. Il vous propose une cuisine gastronomique traditionnelle revisitée par les soins du chef cuisinier. Vous vous installerez sur la terrasse ombragée, sous les tilleuls, pendant les beaux jours. Pour une promenade digestive, marchez sur les pas de Jean-Jacques Rousseau !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf deux semaines en février et de mi-novembre à fin décembre. Lundi et du jeudi au samedi (12h-13h30 / 19h-21h) et dimanche (12h-13h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



108

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - une viande
 - un poisson
 - un dessert
 - une bouteille d'eau gazeuse ou plate
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Œuf poché, petits pois en purée, noisettes
Omble chevalier rôti, aubergines en croûte de pain
Sorbet de saison

LA QUINTESSENCE

RHÔNE-ALPES • LYON (69)

Le quartier du Vieux Lyon abrite La Quintessence, un restaurant gastronomique qui accueille ses convives dans une magnifique salle voûtée toute de pierres vêtue. En cuisine, le chef s'affaire à sublimer des plats qu'il transforme en de véritables créations. Chaque assiette se veut colorée, fraîche et appétissante. La Quintessence : un lieu où rien n'est laissé au hasard, à commencer par son nom.

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Auberge de l'Île

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gelée d'écrevisses et pêche blanche, lait d'amande frappé
Tournedos de filet de canard, gaufre de maïs, cerises au vinaigre
Soufflé chaud à la pêche blanche, sorbet à la pêche de vigne

109



AUBERGE DE L'ÎLE

RHÔNE-ALPES • LYON (69)

L'Auberge de l'Île, récompensée d'une étoile au guide MICHELIN et située sur l'île de Barbe, est un endroit magique, verdoyant et enchanteur, au cœur de la fourmillante cité de Lyon. Dans cet élégant bâtiment du XVII^e siècle, le savoir-faire et l'exigence sont à l'origine d'une cuisine délicate et raffinée, faisant honneur aux produits nobles de notre gastronomie. Difficile de ne pas tomber sous le charme !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au samedi (12h-14h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



110

VOTRE SMARTBOX

- un amuse-bouche
- une entrée
- deux plats
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Pressé de caille et foie gras
Pigeon en habit vert
Cappuccino dans sa tasse
en chocolat



LE TILIA

RHÔNE-ALPES • JOUX (69)

Goûtez à l'art de vivre en Rhône-Alpes, région réputée pour sa bonne chère et ses toques étoilées. En plein cœur du village de Joux, faites une halte gastronomique au Tilia, un restaurant paisible et charmant. Le chef vous propose une expérience culinaire unique, où se marient produits régionaux et savoir-faire inculqué par les plus grands.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf une semaine en février et en août.
Du mardi au dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Jean Brouilly

111

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Salade tiède de homard, galette de châtaigne
Suprême de saint-pierre caramélisé
Figues rôties aux épices douces



RESTAURANT JEAN BROUILLY

RHÔNE-ALPES • TARARE (69)

À Tarare près de Lyon, le restaurant Jean Brouilly célèbre la gastronomie tricolore. Le chef vosgien Éric Lambolez a repris les rênes de cette belle maison bourgeoise devenue un luxueux restaurant. Adepte des fromages régionaux et des vins du Beaujolais, il y signe une cuisine authentique, rehaussées des herbes du jardin. Sous l'élégante véranda ou dans les intérieurs romantiques, laissez-vous aller à la gourmandise.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- des mises en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Sandre rôti au beurre, fondue
d'endives braisées
Blanquette de veau de lait au foie
gras et aux cèpes
Vacherin minute aux fruits des bois

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

112

RESTAURANT L'ALCHIMIE

RHÔNE-ALPES • TERNAY (69)

Le Chef Chap's est un enfant du pays et il sait mettre en valeur les richesses de sa terre, accommodant avec raffinement truffes noires, foie gras, recettes auvergnates et traditions lyonnaises. Tout près du Rhône, à Ternay, vous ne manquerez pas la façade rose de son restaurant l'Alchimie et serez séduits par la décoration aérienne de la salle, avant de vous réjouir de la qualité de votre assiette gastronomique !

À NOTER :

Internet / Wifi. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf les deux dernières semaines d'août.
Du jeudi au dimanche (19h30-20h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



113

VOTRE SMARTBOX

- un apéritif maison
- un amuse-bouche
- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ris de veau
Pigeon fermier
Délice de fraises



HÔTEL-RESTAURANT LA FERME DU CHOZAL****

RHÔNE-ALPES • HAUTELUCE (73)

La Ferme du Chozaal vous accueille à 1 150 mètres d'altitude !
En ce lieu chaleureux, tradition et modernité sont les maîtres mots.
La délicieuse cuisine du chef met les produits frais et locaux à l'honneur,
afin de ravir les gourmands. Aux beaux jours, vous admirerez la vue
imprenable sur le Mont-Blanc depuis la terrasse. Et pour encore plus
de douceur, laissez-vous tenter par le confort de ses chambres.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : De mi-décembre à mi-avril et de début juin
à début octobre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



114

VOTRE SMARTBOX

- des amuse-bouches
- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café et des mignardises

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras poêlé acidulé
Turbot grillé avec légumes de saison
Bavaroise au chocolat noir



Ô FLAVEURS

RHÔNE-ALPES • DOUVAIN (74)

Près de Genève, le Château de Chilly abrite derrière ses épais murs de pierre Ô Flaveurs, une table étoilée MICHELIN réputée pour sa finesse. Installez-vous sur la terrasse bercée par le bruit de l'eau ou dans la salle du restaurant ; vous serez séduits par les poutres en bois et les pierres apparentes. Les assiettes, évoluant au fil des saisons, se regardent autant qu'elles se dégustent, pour un plaisir complet !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Le lundi midi et du jeudi au dimanche midi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



115

VOTRE SMARTBOX

- des amuse-bouches
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - des mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Panna cotta de foie gras et abricots rôtis
Sandre rôti, fricassée
de champignons au Jabugo
et Mondeuse
Volcan de chocolat du Mexique,
sorbet fraise basilic

LE CASSOTON

RHÔNE-ALPES • RUMILLY (74)

Près d'Annecy, venez apprécier un repas d'exception dans une ambiance feutrée au Cassoton. L'émerveillement commence dès l'arrivée des assiettes, très recherchées : dressage, minutie des détails et couleurs, elles sont pareilles à des œuvres d'art. Ensuite, c'est une explosion de saveurs, nées du savoir-faire du chef et de sa rigueur dans le choix des meilleurs produits, mettant à l'honneur la gastronomie française.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Terrasse.

Ouverture : Toute l'année, tous les jours (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



116



DOMINIQUE BUCAILLE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • MANOSQUE (04)

La Provence n'a pas que ses cigales pour se faire entendre, elle a aussi sa gastronomie et ses saveurs parfumées. Le restaurant du chef Dominique Bucaille, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, met à l'honneur avec passion des produits régionaux exceptionnels et concocte une cuisine délicate, savoureuse et travaillée. Vous n'oublierez jamais ces mets exceptionnels, dégustés dans un cadre plein de charme !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année. Du mercredi au dimanche (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Transparence de la pêche du littoral
Loup du pays à la plancha
Tarte sablée d'un grand cru
de chocolat Pura ganache



117

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Brioche au foie gras, confit de figues et truffes
Risotto aux truffes et son émulsion de parmesan
Mousse au spéculoos, émulsion de Nutella et glace vanille

LE BOUDOIR

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • NICE (06)

Les gastronomes ont rendez-vous au Boudoir, une élégante table niçoise célébrant le foie gras et la truffe, ses spécialités, à travers de succulentes créations. Installez-vous dans la salle aux notes de prune et de blanc, et laissez le charme opérer ! Les salades, tartares, belles pièces de viande et pâtes délicatement parfumés ainsi que les jolis desserts s'y dévoilent pour le plus grand plaisir des gourmets.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche.
Lundi et mardi (19h-22h), du mercredi au samedi (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© L'Âne Rouge

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un poisson
- une viande
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saint-jacques marinées aux baies roses
Daurade bouchon
Mœlleux chocolat

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

118



L'ÂNE ROUGE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • NICE (06)

Sur le port de Nice, le restaurant gastronomique L'Âne Rouge propose un accueil convivial et une cuisine fine, composée à partir de la pêche locale, à tous les épicuriens et amateurs de moments précieux. L'élégance et le calme des lieux vous permettront de savourer ce repas dans un cadre idyllique. La passion et l'exigence du chef vous assurent un voyage gustatif hors du commun.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-février à mi-mars. Lundi, mardi et du vendredi au dimanche (12h-14h / 19h-22h), le jeudi (19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Forge

119

VOTRE SMARTBOX

- un amuse-bouche
- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras à la truffe
Noix de Saint-Jacques sauce
crémée à la truffe
Nougat glacé, coulis de fruits
rouges

LA FORGE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • CARROS (06)

Moderne et créative, la cuisine de Karine Scuteri ne cesse de surprendre par sa finesse et son ingéniosité. Retrouvez-la dans le village médiéval de Carros, dans les Alpes-Maritimes, au restaurant La Forge. Cet établissement de charme propose des classiques revisités avec audace et réserve une place de choix aux produits frais de la région, parmi lesquels fleurs comestibles et truffes. Un délice !

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Lundi, mardi (12h-14h30), et du jeudi au dimanche (12h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



120

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une mise en bouche
- deux entrées
- deux plats
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Noix de Saint-Jacques
Poisson de palangre
Palette de fruits exotiques



LE CHARLES LIVON

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • MARSEILLE (13)

À proximité du Vieux Port, Le Charles Livon vous accueille dans son décor épuré et contemporain le temps d'un repas haut en saveurs. Ce bastion de la gastronomie marseillaise propose une cuisine de qualité avec des plats inventifs et des alliances de saveurs élaborées. Un délice pour les papilles et un véritable régal pour les yeux !

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf en août. Du jeudi midi au lundi soir. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



121

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Velouté d'herbes amères, caillé de brebis, pousses de céleri
Morilles à la Gardoise
Soufflé pamplemousse et sorbet fenouil bronze



LA CHASSAGNETTE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • ARLES (13)

Au cœur de la Camargue, la gastronomie est une passion pour le chef de La Chassagnette. Dans une région forte et riche d'un patrimoine culturel, Armand Arnal élabore pour vous une cuisine 100 % bio, respectueuse des saisons, avec des produits de son propre potager. À sa table, récompensée d'une étoile au guide MICHELIN, saveurs et originalité se répendent avec harmonie pour vous offrir un repas d'exception.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet. Cave à vin.

Ouverture : Tous les midis de la semaine. Du jeudi au samedi et jours fériés, midi et soir. Tous les jours, midi et soir, du 1^{er} juillet à mi-septembre.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gaspacho de carottes et noix
de coco
Poitrine de canard laqué
à la mandarine
Bulle d'air chocolat, compotée
de fraises au poivre du Népal

122



HÔTEL DE L'IMAGE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (13)

Au cœur de Saint-Rémy-de-Provence, l'Hôtel de l'Image vous accueille dans son restaurant Les Terrasses de l'Image pour un moment résolument gourmand. Dans un intérieur cosy et moderne ou sur la terrasse s'ouvrant sur un magnifique parc, vous pourrez déguster une cuisine fraîche et de qualité, basée sur des plats entièrement issus de l'agriculture et de l'élevage régional.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : D'avril à octobre. Tous les jours (12h30-14h / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un poisson
- une viande
- un plateau de fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Œuf confit, salade de saumon bio
Suprême de pintade rôti, fondue
de tomates à l'anis vert
Pêche pochée au romarin

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

123



RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE VALRUGUES

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (13)

À Saint-Rémy-de-Provence, où chantent les cigales et où brille le soleil, le Restaurant Gastronomique de Valrugues est une étape gastronomique de charme. Vous prendrez place dans une salle accueillante, où élégance rime avec raffinement, pour découvrir la cuisine recherchée et savoureuse d'un chef talentueux.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année. se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



124

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gravlax de saumon
Filet de cabillaud rôti
Tiramisu café à l'Amaretto



L'ÉCURIE DU CASTELLAS

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • RAMATUELLE (83)

Dans le village médiéval de Ramatuelle, L'Écurie du Castellas vous invite à sa table. Confortablement installés dans la salle du restaurant avec vue panoramique sur la mer ou sur la terrasse surplombant le golfe de Saint-Tropez, vous dégusterez des plats gastronomiques aux saveurs de la Méditerranée. Offrez-vous une escapade gourmande dans un lieu convivial et raffiné !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf de fin novembre à mi-décembre.
Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Œufs brouillés à la truffe
Rognons de veau à la dijonnaise
Crumble citron spéculoos, mousse mandarine

125



LA BASTIDE DU CALALOU****

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • MOISSAC-BELLEVUE (83)

La Bastide du Calalou, située à 800 mètres d'altitude, domine la vallée d'Aups et séduit ses convives grâce à son atmosphère paisible. Vous apprécierez les meubles anciens ainsi que les gravures et tableaux de famille qui ornent les murs, tout en savourant de délicieux mets, préparés à partir de produits régionaux. Une manière très agréable de découvrir le Var !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours (12h-14h / 19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© W. Imicola - Smartbox

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Salade aux légumes et foie gras
de canard
Noisette d'agneau rôtie
Mignardises

126

LE COLOMBIER

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • VILLECROZE (83)

Il était une fois, entre la Côte d'Azur et les gorges du Verdon, une étape gastronomique immanquable : le restaurant Le Colombier. Asseyez-vous à l'intérieur de la gentilhommière ou sur la terrasse fleurie et profitez du cadre romantique en attendant de déguster une cuisine de terroir raffinée. Un vrai moment de bonheur gustatif vous attend !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-novembre à mi-décembre.
Du mardi au samedi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une coupe de champagne
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Lieu jaune façon gravlax,
crème légère gumée
Bourride de lotte aux petits
légumes du moment
Pailleté praliné, crèmeux
au chocolat noir

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

127



CHÂTEAU DE MASSILLAN***

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • UCHAUX (84)

Dans la région d'Orange, l'excellence est de rigueur à la table gastronomique du Château de Massillan, recommandée par les fins palais. À ses commandes, le talentueux chef Frédéric Le Boulout donne du caractère à ses recettes provençales en cueillant directement légumes et herbes aromatiques dans le potager. Résultat : des assiettes finement travaillées et une explosion de saveurs à chaque bouchée.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf pendant le mois de novembre.
Tous les jours (11h30-14h / 19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



128

VOTRE SMARTBOX

- un kir royal
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Velouté de champignons, bonbon de foie gras, crémeux de lard
Retour de la pêche et sa belle huître, légumes oubliés
Vanille, ganache et café façon tiramisu



AUBERGE DE CASSAGNE & SPA*****

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • LE PONTET (84)

Bienvenue au Pontet, aux portes d'Avignon, pour des moments placés sous le signe de la gourmandise méditerranéenne, à l'Auberge de la Cassagne. Vous apprécierez l'accueil convivial et la décoration chaleureuse aux belles couleurs de la Provence. Entre savoir-vivre, délicatesse et raffinement, vous dégusterez une cuisine délicieuse qui vous transportera vers de nouveaux horizons !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : Toute l'année sauf trois semaines en janvier.
Tous les jours (12h-13h30 / 19h30-21h15).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- un apéritif
- une entrée
- un plat
- un fromage
- un café
- deux verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras, confiture de figues
Court-bouillon de gambas et lotte aux légumes de saison
Déllice aux fruits rouges

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

129



CHEZ SERGE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • CARPENTRAS (84)

L'accord des mets et des vins est un souci permanent au sein du restaurant Chez Serge, un établissement au caractère incontestable à Carpentras. Cette maison de village, transformée en un lieu original et chaleureux, est dotée d'une atmosphère raffiné et sobre.

La cuisine du chef n'a jamais cessé d'évoluer et de s'affiner au fil des années, avec des notes toujours plus gourmandes et créatives !

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf à Noël. De juin à septembre tous les jours (12h-14h / 19h30-22h). D'octobre à mai tous les jours (12h-13h30 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Shutterstock

130

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras, homard bleu emmitoufflé,
cerises confites marinées
Noix de Saint-Jacques, tartelette
de pommes de terre
Chocolat noir croquant en sphère

LE MAS DES ROMARINS***

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • GORDES (84)

Le Mas des Romarins vous ouvre ses portes pour une véritable invitation à l'éveil des sens. Dans l'un des plus beaux villages de France, vous profiterez du cadre magique de cette bâtisse traditionnelle, alliance de charme et d'élégance. La convivialité du lieu se transmet jusque dans la cuisine, où vous dégusterez des recettes déclinées au fil des saisons.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : De mi-février à mi-novembre.

Restaurant : du mardi au samedi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Restaurant Prévôt

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- deux plats
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Joue de cochon braisée
Crèmeux de salsifis, rattes poêlés
et infusés à la réglisse
Biscuit roché coco et crème glacée
du moment

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

131



RESTAURANT PRÉVÔT

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • CAVAILLON (84)

À l'entrée de Cavaillon, l'ancien comptoir des melonniers est devenu en 1981 le Restaurant Prévôt, une maison d'exception étoilée au guide MICHELIN. Son chef y concocte une cuisine authentique et exigeante dans laquelle le noble melon de Cavaillon, son produit fétiche, est à l'honneur. Légumes oubliés, taureau de Camargue AOC, agneau de la Crau... Ici, les recettes reflètent la noblesse des produits du terroir.

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au samedi (12h00-13h00 / 19h30-21h00).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

SUD-EST



132

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Terrine de foie gras
Brochette de saint-jacques
Déclinaison autour de la fraise



CHÂTEAU DE MAZAN****

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • MAZAN (84)

Le Château de Mazan, ancienne demeure du marquis de Sade, est aujourd'hui une hôtellerie de charme et un restaurant gastronomique reconnu dans le Vaucluse. Tout y est fait pour vous faire ressentir l'ambiance joyeuse et festive qu'il y régnait lorsque l'écrivain organisait son festival de théâtre !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.
Ouverture : De mars à décembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Prévôté

133

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Potimarron en velouté
Râble
de lapin farci aux champignons
et aux topinambours
Marron façon Mont-Blanc,
cœur poire et mascarpone



LA PRÉVÔTÉ

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR • L'ISLE-SUR-LA-SORGUE (84)

À La Prévôté, un hôtel particulier restauré au cœur de l'Isle-sur-la-Sorgue, vous trouverez tout à la fois un bar à vin design au-dessus de la rivière, un restaurant gastronomique et des chambres d'hôtes. Le restaurant vous accueille pour vous faire découvrir une cuisine concoctée avec des produits du terroir.

À NOTER :

Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Le Puits du Trésor

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - une bouteille de vin à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Marbré de foie gras aux figues épicées, mesclun d'herbes
Agneau de lait en croûte d'ail, épeautre au jus perlée
Clémentine au miel et safran,
allumettes feuilletées

134



LE PUIITS DU TRÉSOR

LANGUEDOC-ROUSSILLON • LASTOURS (11)

Le Pays cathare est fidèle à sa réputation : on le sait sauvage et empreint d'une certaine solennité. À quelques kilomètres de Carcassonne, le restaurant une fois étoilé Le Puits du Trésor propose une cuisine unique, à flanc de montagne. Dans un cadre bucolique, au pied de la rivière de l'Orbiel, le chef Jean-Marc Boyer vous fera goûter à des recettes néo-classiques, jouant des saveurs avec originalité.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf deux semaines en janvier et en mars.
Du mercredi au samedi (12h-14h / 20h-21h30) et dimanche (12h-14h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



135

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - des mises en bouche
 - deux entrées
 - un plat
 - un trou normand
 - un plateau de fromage
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Poêlée de calamars et pétoncles
en persillade
Paleron de veau cuit lentement,
tian de légumes grillés
Pavlova de fruits rouges frais

LA TONNELLE

LANGUEDOC-ROUSSILLON • LES ANGES (30)

Abritée par un manoir devenu le lieu de rencontre des artistes du Festival d'Avignon, La Tonnelle est le terrain de jeu privilégié du chef Claude Lambert, Maître Cuisinier de France. En parfait défenseur de la gastronomie française, il transmet sa passion pour la cuisine en composant de délicieuses créations, finement travaillées et justement dosées. Saveurs et respect des traditions : voilà la recette de son succès !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.
Ouverture : D'avril à octobre. Tous les jours (12h-13h30 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une coupe de crémant
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Petits pâtés de Pézenas
Tête de veau sauce ravigote
Coupe de glace

136



LE PRÉ SAINT-JEAN

LANGUEDOC-ROUSSILLON • PÉZENAS (34)

C'est à Pézenas que Le Pré Saint-Jean accueille gourmands et gourmets. Dans un cadre chaleureux et coloré, vous découvrirez la carte et ses plats soigneusement sélectionnés. Utiliser des produits frais est une règle d'or pour ce restaurant qui aime également décliner à sa manière les spécialités régionales.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au dimanche.

Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



photo : C. Bess

137

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Mille-feuille de saumon
Bar en filet reconstitué
Mœlleux thé vert et citron



LE JARDIN AUX SOURCES

LANGUEDOC-ROUSSILLON • BRISSAC (34)

Faites une halte dans un petit coin de campagne, autour d'une bonne table de la vallée de l'Avèze ! Entouré de vignes, le restaurant gastronomique Le Jardin aux Sources vous offre un cadre reposant, idéal pour des découvertes gustatives. Les mets proposés, aussi délicieux qu'inventifs, ne manqueront pas de vous surprendre et de vous régaler.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf en janvier et de mi-octobre à mi-novembre.
Du mardi au samedi (12h-13h15 / 19h45-20h45) et le dimanche (12h-13h15).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



138

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- deux entrées
- deux plats
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Deux préparations de foie gras
Pigeon rôti entier, cuisses farcies,
légumes d'hiver
Dessert au choix



LA TABLE DE STÉPHANE

LANGUEDOC-ROUSSILLON • AGDE (34)

Haut-lieu de la gastronomie à Agde, La Table de Stéphane accompagne les gourmets vers de nouveaux horizons gastronomiques.

Toujours en quête de nouvelles saveurs et de simplicité, le chef travaille les produits languedociens avec créativité et savoir-faire. Dans la salle de restaurant aux couleurs pastel, vous pourrez déguster une cuisine inventive et originale, toujours savamment présentée.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf début janvier et une semaine en octobre.
Du mardi au dimanche. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- un amuse-bouche
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Salade de homard aux truffes
Panaché de poissons
Sorbet maison

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

139

PARFUMS DE GARRIGUES

LANGUEDOC-ROUSSILLON • MARAUSSAN (34)

C'est à Maraussan, joli village situé en pleine garrigue, que le restaurant Parfums de Garrigues vous ouvre ses portes. De l'entrée au dessert, préparez-vous à vivre un repas ensoleillé et à goûter à des plats raffinés. Que vous choisissiez de profiter de votre repas à l'intérieur ou sur la terrasse caressée par le soleil, la cuisine du chef restera gravée dans votre mémoire !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf une semaine en février, en août et en novembre. Du mercredi au dimanche. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Octopus

VOTRE SMARTBOX

- un repas « Menu 6 Plats Surprise »
 - un café
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Asperges blanches en gratin,
morilles, ail, vieux comté
Bouquet d'agneau printanier
Transparence d'agrumes

140



OCTOPUS

LANGUEDOC-ROUSSILLON • BÉZIERS (34)

Des plats savoureux et une présentation d'une finesse surprenante : le restaurant Octopus est une véritable incitation à la gourmandise ! Caché dans une ruelle du centre de Béziers, cet établissement au cadre moderne et élégant vous initiera à une cuisine de saison, centrée sur le produit. Fabien Lefebvre, Meilleur Ouvrier de France, vous invite à vous laisser surprendre par ses créations ludiques et épurées.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année sauf trois semaines en août et deux en fin d'année.
Du mardi au samedi (12h-13h45 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



141

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un dessert
- deux verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Langoustines en tryptique, crudité de chou-fleur
Filet de turbot sauvage snacké, macaronis d'ananas, avocats
Grain de folie autour de la fraise du Pays



LE CLOS DES OLIVIERS

LANGUEDOC-ROUSSILLON • SAINT-GÉLY-DU-FESC (34)

Aux portes du Pic Saint-loup, Le Clos des Oliviers vous propose une carte soignée et inspirée des saveurs méditerranéennes.

Le chef s'emploie à faire la part belle aux produits de la région, trouvés sur le marché du village. À l'ombre de la pergola, dans le jardin ou dans la salle principale, le restaurant offre différents espaces, garantissant à ses convives de passer des moments délicieux !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année. Du mardi au dimanche midi.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



142

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
 - une entrée
 - un plat
 - un plateau de fromage
 - un dessert
 - un café et des mignardises
 - une bouteille d'eau minérale à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Asperges vertes carbonara et œuf poché
Truite fario de Lozère en filet sauce au lard
Faisselle

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



RELAIS SAINT-ROCH***

LANGUEDOC-ROUSSILLON • SAINT-ALBAN-SUR-LIMAGNOLE (48)

Poussez les portes de la Petite Maison, restaurant réputé du Relais Saint-Roch et maison du XIXe siècle de granit gris, à Saint-Alban-sur-Limagnole, en Lozère. Au cœur de la campagne du Gévaudan, une ambiance conviviale et une cuisine traditionnelle et savoureuse vous y attendent. Laissez-vous également tenter par l'un des 400 whiskies proposés à la carte. Un cadre cosy alimenté par des saveurs parfumées, que demander de plus ?

À NOTER :

Internet / Wifi.

Ouverture : De mi-avril à début novembre. Mardi et mercredi (19h30-21h) et du jeudi au dimanche (12h-13h30 / 19h30-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



143

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard mi-cuit maison,
chutney aux figues
Pélardon rôti, tartine au thym,
oignons doux confits
Panna cotta coco, sorbet passion,
crumble de spéculoos

CHÂTEAU D'AYRES****

LANGUEDOC-ROUSSILLON • MEYRUEIS (48)

Le Château d'Ayres déploie tout le charme de la tradition française. Selon les saisons, vous profiterez de la chaleur de ses salles à manger au style monastique ou de la fraîcheur de sa terrasse ombragée. Vous goûterez aux délices d'une cuisine gastronomique, magnifiant les produits du terroir. Le raffinement des lieux enchantera les visiteurs désireux de découvrir la vie de château le temps d'un repas !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : De mars à décembre. Tous les jours (12h-14h / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Domaine de Barres

144

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Volume d'asperges, agrumes
et yaourt de brebis
Loup de mer juste saisi, cromesquis
de risotto au chèvre
Involtinis de pain d'épices crème
mascarpone aux agrumes



DOMAINE DE BARRES***

LANGUEDOC-ROUSSILLON • LANGOGNE (48)

Le Domaine de Barres est une immense bâtisse en pierre, qui semble tout droit sortie d'un rêve. Dans son restaurant, le chef apporte tout son savoir-faire dans une cuisine entièrement faite maison. Sélection des produits, mariage des saveurs et dressage de l'assiette : tout y est pour ravir vos yeux et vos papilles. Vous profiterez d'un service discret et attentionné lors de cet agréable moment gustatif.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : D'avril à novembre. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif







NORD-EST



*histoires
gourmandes*



FLEUR TORRÉFIÉE

C'est une fleur bleue, la chicorée, dont on utilise la racine pour produire des grains torréfiés, qui est à l'origine d'une boisson au destin national. Seul substitut connu au café pour son goût inimitable de noisette-caramel, elle connaît une grande vogue en France, suite au blocus continental imposé en 1806 par Napoléon aux bateaux anglais qui provoque une pénurie de café. Idem durant la première et seconde guerre mondiale.

DINDE DE NOËL

C'est à Licques que l'on trouve les meilleures dindes de Noël. Sa réputation volaille, Licques la doit aux moines Prémontrés qui, jadis, conduisaient leurs troupeaux de dindes dans les prairies et forêts avoisinantes. Les plantes, graines, baies et fruits dont se gavaient ces animaux conféraient à leur chair un goût incomparable... Dans les années 1980 est née la confrérie de la Dinde de Licques qui, tous les troisièmes week-ends de décembre, se fait l'égérie de la fête de la dinde à Licques.



LA PASTILLE DU MINEUR

Un officier anglais hébergé à Tourcoing pendant la Grande Guerre a rapporté des Indes un mélange de plantes qui dégage les bronches et dont il fait un sirop. L'officier donne sa recette à ses hôtes qui auront l'idée, des années plus tard, d'en faire un bonbon à l'intention des mineurs de la région. En 1957, l'exploitation minière bat son plein, au fond de la mine on ne fume pas ! La pastille du mineur, qui par ses forme et couleur rappelle celles d'un boulet de charbon, compense l'envie de fumer des mineurs. Ils l'adopteront tous !





LA REVANCHE D'UNE PATATE

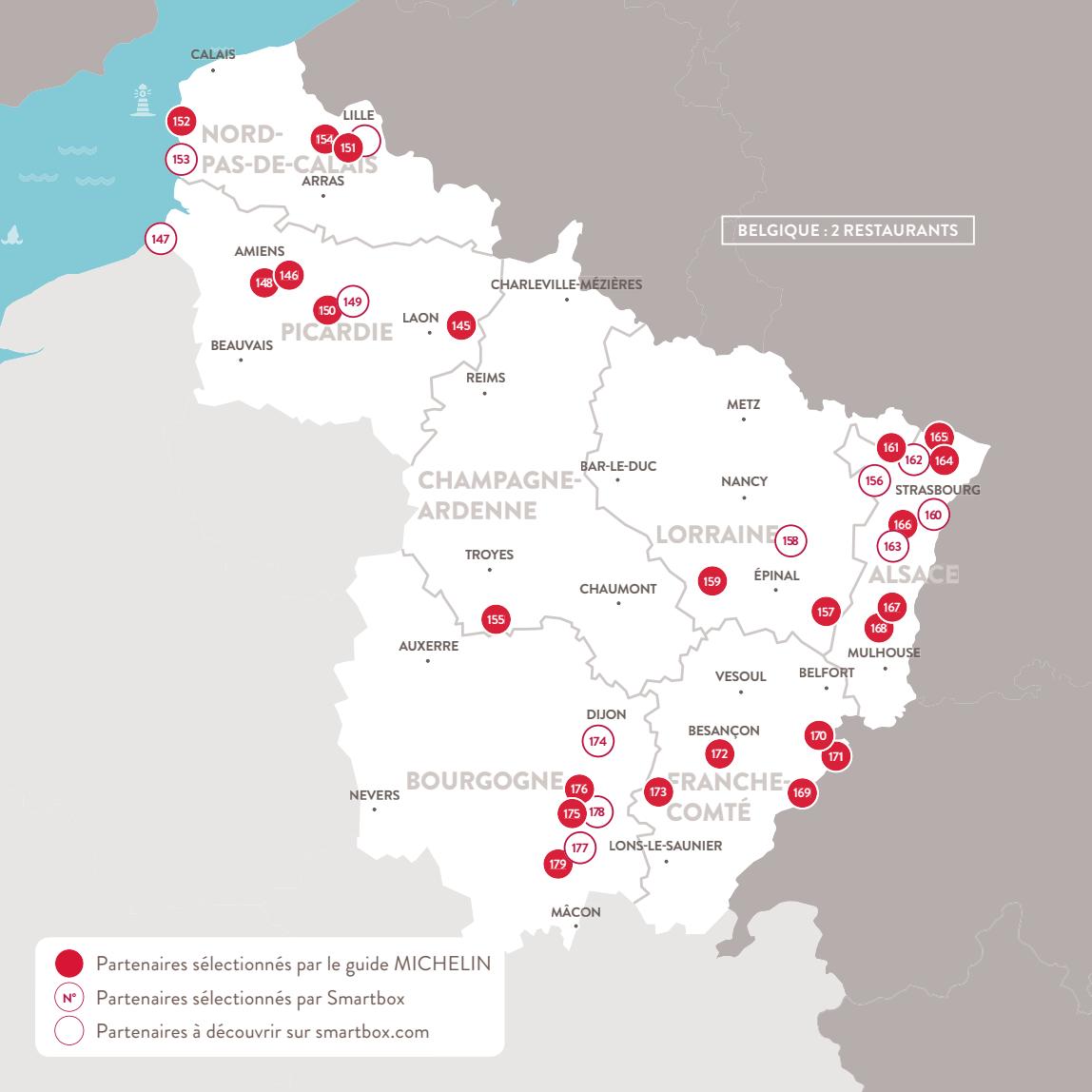
Malade, la ratte a été rapportée dans le nord de la France par un ingénieur inspiré, puis régénérée au Touquet en 1962 par un agriculteur qui en plante 40 pieds dont un seul surviva. Elle aurait déperî si quelques amoureux n'avaient jugé bon de la sauver! Huit ans plus tard, la plantation compte 30 hectares! Son goût de châtaigne la distingue de ses cousines à chair ferme auprès des grands chefs qui contribuent à asseoir sa renommée! Le succès est en marche.



BLAGUE À PART

Qu'est-ce qui est rond, qui monte et qui descend? Réponse: un petit pois dans un ascenseur.

Tout le monde connaît les blagues Carambar! Ce que l'on sait moins, c'est que ce bâtonnet caramélisé est né en 1954, dans la chocolaterie Delespaul-Havez, à Marcq-en-Barœul. Et, qu'à l'origine, Carambar (association des mots caramel et barre) s'écrivait Caram'bar, avec une apostrophe. Il s'en écoule près d'un milliard d'unités chaque année!



BELGIQUE : 2 RESTAURANTS

● Partenaires sélectionnés par le guide MICHELIN

○ N° Partenaires sélectionnés par Smartbox

○ Partenaires à découvrir sur smartbox.com

RESTAURANTS DANS LE NORD-EST

PICARDIE

145. Domaine de Barive****, Sainte-Preuve (02) 
146. Le Vivier, Amiens (80) 
147. Restaurant Le Cise, Ault (80)
148. L'Aubergade, Dury (80) 
149. Hostellerie de la Croix d'Or, Roye (80)
150. La Flamiche, Roye (80) 

NORD-PAS-DE-CALAIS

151. Qualys-Hôtel Bulles by Forgeron***, Seclin (59) 
152. Hôtel la Matelote****, Boulogne-sur-Mer (62) 
153. Restaurant Flavio, Le Touquet (62)
154. Le Cerisier, Laventie (62) 
@. Le Potager des Demoiselles-Côté Bistro, Vendeville (59)

CHAMPAGNE-ARDENNE

155. Aux Maisons***, Maisons-lès-Chaource (10) 

LORRAINE

156. Au Soldat de l'An II, Phalsbourg (57)
157. Les Bas Rupts****, Gérardmer (88) 
158. Le Relais Vosgien****, Saint-Pierremont (88)
159. L'Orée du Bois***, Vittel (88) 

ALSACE

160. L'Alsace à Table, Strasbourg (67)
161. Le Cygne, Gundershoffen (67) 
162. Le Soufflet, Gundershoffen (67)
163. Hôtel du Château d'Andlau**, Barr (67)
164. La Source des Sens****, Morsbronn-les-Bains (67) 
165. Auberge du Cheval Blanc, Lembach (67) 
166. Hostellerie du Rosenmer, Rosheim (67) 
167. JY'S, Colmar (68) 
168. Philippe Bohrer, Rouffach (68) 

FRANCHE-COMTÉ

169. Hôtel-Restaurant le France***, Villers-le-Lac (25) 
170. Mon Plaisir, Chamesol (25) 
171. Hôtel Taillard****, Goumois (25) 
172. Bistrot de Valentin, École-Valentin (25) 
173. La Chaumière***, Dole (39) 

BOURGOGNE

174. Restaurant les Trois Ducs, Daix (21)
175. Loiseau des Vignes, Beaune (21) 
176. Le Charlemagne, Pernand-Vergelesses (21) 
177. Hôtel Ma Campagne**, Lux (71)
178. Moulin d'Hauterive***, Saint-Gervais-en-Vallière (71)
179. Aux Années Vins, Buxy (71) 



© Chateau de Barive

145

VOTRE SMARTBOX

- deux coupes de champagne
 - une entrée
 - un poisson
 - une viande
 - un granité
 - une assiette de fromages
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Asperges blanches tièdes
en vinaigrette, scamorza
Filet de rouget grondin poêlé,
écrasé de pommes de terre
Chocolat-ricoré en verrine



DOMAINE DE BARIVE****

PICARDIE • SAINTE-PREUVE (02)

Voilà une belle adresse à ne pas manquer ! Le Domaine de Barive se dresse majestueusement au milieu d'un parc de 500 hectares. Dans le cadre élégant de son restaurant, le chef Franck Dumoulin propose une cuisine gastronomique goûteuse et maîtrisée, mettant en valeur les produits traditionnels. Laissez-vous aller à un pur moment de dégustation dans cet établissement prestigieux.

À NOTER :

Animaux admis (avec supplément).

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Le Vivier

146

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert
- un café et des mignardises

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Paupiettes de noix
de Saint-Jacques

Lotte au citron vert et lait de coco

Mœlleux mi-cuit au chocolat amer



LE VIVIER

PICARDIE • AMIENS (80)

Bienvenue au Vivier, à Amiens ! Comme l'enseigne le laisse supposer, c'est de la mer que le chef tire ses filets. Ce professionnel des fourneaux régale les gourmands avec des crustacés, poissons et plats traditionnels concoctés avec passion. Inspirée, sa cuisine oscille entre simplicité et modernité, tout en restant très proche du produit.

Après un accueil souriant, un moment savoureux vous attend.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf les trois premières semaines d'août et fêtes de fin d'année. Du mardi au samedi (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



147

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- une bouteille de vin à partager

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées

Pavé de turbot en croûte d'herbes

Brioche rôtie en pain perdu, fruits poêlés

RESTAURANT LE CISE

PICARDIE • AULT (80)

Surplombant les falaises de Picardie, le Restaurant Le Cise vous propose un repas gourmand et savoureux, dans une atmosphère inimitable entre ciel et mer. Au sein de cette grande bâtisse à la décoration moderne et raffinée, vous dégusterez des plats régionaux, élaborés avec des produits frais. Un plaisir aussi bien culinaire que visuel !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Du lundi au vendredi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© L'Aubergade

148

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Coquilles Saint-Jacques en émincé
Bar rôti sur la peau, compotée
de fenouil
Palet croustillant de spéculoos
à la rhubarbe

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



L'AUBERGADE

PICARDIE • DURY (80)

Non loin d'Amiens et de ses hortillonnages, jardins flottants uniques au monde dont la réputation n'est plus à faire, il est un restaurant qui mérite que l'on s'y arrête : L'Aubergade ! Cet établissement à la décoration minimaliste et épurée, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, célèbre la région picarde en revisitant sa cuisine locale. Une adresse pour les fins gourmets à ne manquer !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-décembre à début janvier, la dernière semaine d'avril, la première de mai et deux en août.

Du mardi au samedi (12h-13h30 / 19h45-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

148



149

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Duo de foie gras
Filet de bœuf sauce aux truffes,
purée de pommes de terre
Surprise du chef

HOSTELLERIE DE LA CROIX D'OR

PICARDIE • ROYE (80)

À l'Hostellerie de la Croix d'Or, vous profiterez d'une cuisine familiale et authentique, élaborée à partir de produits du marché, préparés avec passion et savoir-faire par le chef. Le charme rustique de la salle de restaurant ou celui de la terrasse fleurie durant les beaux jours vous séduiront. Venez faire une halte pleine de saveurs en Picardie !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Animaux admis. Établissement non fumeur. Merci de communiquer le nom du coffret, le numéro de pass, le code de confirmation ainsi que la date souhaitée, soit sur le site Internet soit par téléphone.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La Flamiche

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Printemps acidulés, chantilly au piment d'Espelette
Demi-homard bleu en cassolette au vin du Jura, champignons
Tarte sablée aux fraises gariguette

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

150



LA FLAMICHE

PICARDIE • ROYE (80)

La Flamiche vous accueille dans la splendide ville de Royes ! Vous serez reçus dans un établissement familial niché au cœur de la Somme.

Les propriétaires n'ont de cesse, depuis près de cinquante ans, de faire partager leur passion pour la bonne cuisine aux gastronomes.

Le chef et son équipe s'affairent à vous offrir une cuisine créative, variant au fil des saisons. Un vrai régal.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf trois semaines en août.

Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

150



VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- deux entrées
- deux plats
- une assiette de fromages
- deux desserts

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Langue luccullus au foie gras,
chou-fleur au thé fumé
Poitrine de cochon fermier
de 17 heures aux cèpes frais
Parfait glacé à la chichorée
et aux spéculoos

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

151



QUALYS-HÔTEL BULLES BY FORGERON***

NORD-PAS-DE-CALAIS • SECLIN (59)

L'Auberge du Forgeron vous souhaite la bienvenue aux portes des Flandres ! Ancien relais de diligence, ce vaste établissement de brique typique est doté d'un restaurant gastronomique et vous invite à une escapade gourmande en région lilloise. Philippe Bélot, maître restaurateur, a choisi une carte qui épouse l'air du temps tout en faisant honneur au terroir et à la tradition, avec des assiettes magnifiquement dressées.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

151



152

VOTRE SMARTBOX

- un assortiment de mises en bouche
 - une entrée
 - deux plats
 - une assiette de fromages
 - un dessert
 - des mignardises et chocolats
- Pour 2 personnes.**

IDÉE MENU*

Croquettes de homard
Légine australe, fricassée de cèpes
Parfait au chocolat tiède



HÔTEL LA MATELOTE****

NORD-PAS-DE-CALAIS • BOULOGNE-SUR-MER (62)

Table incontournable de la Côte d'Opale, La Matelote allie gastronomie authentique et cuisine innovante. Sur l'agréable terrasse durant les beaux jours ou dans l'intimité de la salle de réception, le chef Tony Lestienne vous convie à un voyage inédit et gourmand entre terre et mer !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de coquilles
Saint-Jacques, perle de yuzu
Homard en civet au champagne,
entrelac de légumes frais
Dégustation de fruits de saison,
fusion, infusion, chaud-froid

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

153

RESTAURANT FLAVIO

NORD-PAS-DE-CALAIS • LE TOUQUET (62)

Poussez les portes du restaurant Flavio et laissez-vous séduire par une cuisine gourmande et raffinée. C'est au Touquet que cette institution culinaire accueille depuis de nombreuses années gourmands et gourmets.

À NOTER :

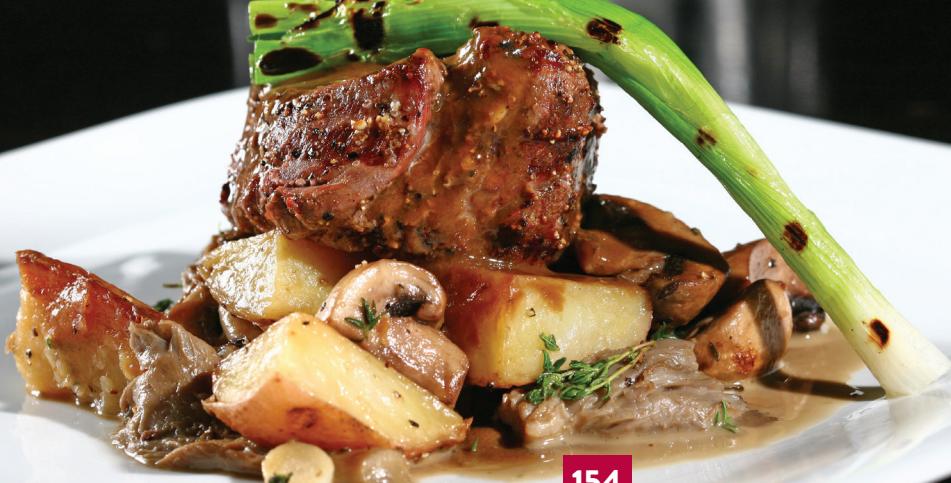
Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de début janvier à début février.

Tous les jours sauf le lundi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



154

VOTRE SMARTBOX

- une mise en bouche
- une entrée
- un plat
- un pré-dessert
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ratatouille tiède de rougets barbets
Bouillabaisse revisitée
Hommage aux Sorcières



LE CERISIER

NORD-PAS-DE-CALAIS • LAVENTIE (62)

À l'intérieur d'une élégante bâtisse et ancienne maison de maître se niche Le Cerisier, un chaleureux restaurant à la décoration subtile, idéal pour tenter de nouvelles expériences culinaires. Innovation et création sont les maîtres mots de cet établissement étoilé MICHELIN pour qui le plus important est la satisfaction de ses hôtes.

À NOTER :

Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf la première semaine de février et les trois premières d'août. Tous les jours sauf le lundi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hotel aux maisons

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras du moment
Pigeon d'Onjon
Panna cotta fruits rouges

155



AUX MAISONS***

CHAMPAGNE-ARDENNE • MAISONS-LÈS-CHAOURCE (10)

Entre Troyes et Auxerre, le logis Aux Maisons vous invite à sa table.

Cette auberge confortable, renommée dans la région pour son savoir-faire culinaire, a été créée en 1912 par le grand-père de l'actuel exploitant. Dans une ambiance feutrée et élégante, vous passerez un agréable moment en savourant une cuisine traditionnelle et créative.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



156

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras, gelée à la truffe
et confiture de foie gras
Poisson noble et sauvage selon
l'inspiration du chef
Dessert du pâtisseries

AU SOLDAT DE L'AN II

LORRAINE • PHALSBOURG (57)

On murmure qu'il faut remonter à l'an II pour retrouver la cuisine traditionnelle de cette auberge d'époque au décor raffiné. Pourtant, c'est une cuisine contemporaine que propose ce nid d'histoire au cœur d'un village typique d'Alsace-Lorraine. Dans un cadre enchanteur, vous dégusterez un repas de saison concocté à partir des meilleurs produits de la région, pour une halte entre tradition et créativité.

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année sauf deux semaines en mars et deux en novembre.
Lundi, mardi (19h-21h), du mercredi au dimanche (12h-13h30/19h-21h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Casserolette d'escargots à la crème d'oseille
Bœuf grillé
Soufflé au Grand Marnier,
glace vanille

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

157



LES BAS RUPTS****

LORRAINE • GÉRARDMER (88)

À Gérardmer, en plein cœur des Vosges, l'hostellerie des Bas Rupts est un ensemble de chalets élégants géré par la même famille depuis cinq générations. Atout majeur de l'établissement : son restaurant gastronomique, récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, vous convie chaleureusement. Vous y découvrirez une cuisine créative et judicieuse, alliant respect du terroir et envies de modernité.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Le Relais Vosgien

158

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - une entrée
 - un plat
 - un dessert
 - un café gourmand
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Cuisses de grenouilles, ail et persil
Fine tarte carotte-céleri
Crème brûlée à la mirabelle

LE RELAIS VOSGIEN****

LORRAINE • SAINT-PIERREMONT (88)

C'est dans un petit village que Le Relais Vosgien accueille depuis 1913 touristes et habitués de longue date. Cette ancienne ferme rénovée est implantée au cœur d'une des plus belles régions boisées de France, propices aux balades et aux randonnées. À sa table, vous apprécierez la richesse du patrimoine culinaire français grâce à une cuisine fine, élaborée à partir de produits régionaux.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis.
Ouverture : Toute l'année sauf la dernière semaine d'avril et fêtes de fin d'année. Tous les jours sauf le dimanche et veille de jours fériés. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



159

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- deux verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Friture de joëls, sauce tartare
Boudin noir rôti aux pommes
Ananas frais



L'ORÉE DU BOIS***

LORRAINE • VITTEL (88)

Bienvenue à L'Orée du Bois ! Venez découvrir cet établissement familial, à l'architecture simple et classique. L'hôtel dispose d'un restaurant à l'ambiance feutrée dans lequel vous pourrez savourer quelques mets fins et crus sélectionnés par le chef. Aux beaux jours, vous pourrez même profiter de la terrasse de l'établissement qui domine le magnifique jardin et sa fontaine !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi.
Ouverture : Toute l'année. Tous les jours sauf le dimanche.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



160

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de champagne
 - un demi-homard
 - un demi-tourteau
 - 9 huîtres n°3
 - 5 crevettes roses
 - des crevettes grises, bulots et bigorneaux
 - 8 coquillages
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Menu du chef

L'ALSACE À TABLE

ALSACE • STRASBOURG (67)

Situé à mi-chemin entre la cathédrale et le quartier de la Petite-France, L'Alsace à Table est un temple de la gastronomie. Réputé pour la qualité de ses produits de la mer, le restaurant strasbourgeois n'en oublie pas pour autant les produits de la terre, finement préparés. Dans ce lieu original à la décoration Art nouveau et au service de qualité, vous vous délecterez d'une cuisine parfumée !

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours (12h-14h30 / 19h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Shutterstock - svry

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Tartare de quasi de veau, patates douces, sorbet aux cornichons
Cappuccino de homard
Forêt noire revisitée,
jus de griottes, glace au kirsch

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

161



LE CYGNE

ALSACE • GUNDERSHOFFEN (67)

Dans une authentique demeure alsacienne, le restaurant Le Cygne brille par son exquise cuisine gastronomique. Vous serez accueillis chaleureusement dans une salle élégante, soignée et intimiste.

Les assiettes, raffinées, mettent en scène des mets délicats avec originalité et harmonie. Vous serez séduits par toutes les petites surprises gustatives qui vous attendent tout au long du repas.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf la première semaine de janvier et vacances scolaires de février (zone B). Du mardi soir au samedi midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



162

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Gambas poêlées à l'orientale,
déglaçées au vinaigre de tomate
Saint-jacques justes saisies,
crème de shiso pourpre
Sabayon glacé à l'aspérule

LE SOUFFLET

ALSACE • GUNDERSHOFFEN (67)

Vous avez rendez-vous avec les saveurs recherchées d'une table raffinée et originale ! Le restaurant Le Soufflet est installé dans une maison alsacienne à colombages qui vous charmera par sa décoration intimiste et son ambiance conviviale. Côté cuisine, le chef, élu Maître Restaurateur, met l'accent sur les produits frais pour vous offrir une cuisine généreuse et délicate.

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



163

VOTRE SMARTBOX

- une pré-entrée
 - une entrée
 - un plat
 - un fromage
 - un dessert
 - des petits fours maison
 - une bouteille de champagne à partager
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Salade de jambon de sanglier au roquefort
Filet de skrei de Norvège à la crème de persil
Coupe de sorbets maison

HÔTEL DU CHÂTEAU D'ANDLAU**

ALSACE • BARR (67)

La Route des vins d'Alsace regorge d'endroits charmants : le restaurant du Château d'Andlau est de ceux-là. Balcons chargés de géraniums, colombages et parc de sapins centenaires peuplés d'oiseaux et d'écureuils rendent l'établissement unique. En cuisine, la créativité et le savoir-faire du chef se retrouvent dans des assiettes bien préparées et maîtrisées. Un joli coin de paradis !

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année sauf fermetures exceptionnelles. Du lundi au samedi (19h30-21h) et le dimanche (12h-14h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© La source des sens

164

VOTRE SMARTBOX

- deux entrées
- un plat
- un dessert
- un café
- deux verres de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard français
en terrine
Carré de cochon noir ibérique
Financier chocolat mandarine



LA SOURCE DES SENS****

ALSACE • MORSEBRONN-LES-BAINS (67)

Bienvenue à la Source des Sens ! Cet établissement qui rassemble un hôtel, un restaurant et un spa, est situé dans un petit village alsacien où jaillit une source bienfaitrice. Dominée par une gamme chromatique chaude, la salle du restaurant vous convie à un itinéraire gourmand, pour vivre une multitude de sensations exquises. La gastronomie fine et créative mettra vos papilles en éveil !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis (avec supplément).
Ouverture : Toute l'année sauf de mi-janvier à mi-février.
Du mardi soir au dimanche midi.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



165

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras d'oie
Filet de maigre rôti aux pointes
d'asperges
Fruits exotiques



AUBERGE DU CHEVAL BLANC

ALSACE • LEMBACH (67)

Découvrez les subtilités gastronomiques de l'Auberge du Cheval Blanc. Dans un cadre raffiné alliant nappes blanches et jolies boiseries d'époque, le chef Pascal Bastian vous propose une cuisine savamment orchestrée et récompensée doublement au guide MICHELIN : ancrée dans la tradition alsacienne et tournée vers la modernité, elle revisite les saveurs d'ici et d'ailleurs.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf de début janvier à mi-février et de fin juin à mi-juillet. Mercredi, jeudi, samedi et dimanche (12h-13h30 / 19h-21h30) et vendredi (19h-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



VOTRE SMARTBOX

- un assortiment d'amuse-bouches
 - une entrée
 - un poisson
 - une viande
 - un dessert
 - un café et ses mignardises
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras
de canard, gelée de pot-au-feu,
pain de pommes de terre
Filet de faon de biche de chasse
locale
Streusel revisité aux coings confits,
glace vanille

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

166



HOSTELLERIE DU ROSENMER

ALSACE • ROSHEIM (67)

Dans son écrin de verdure, l'Alsace ne cache pas seulement un riche patrimoine historique, elle recèle aussi des trésors gastronomiques. À Rosheim, petite ville fortifiée, l'Hostellerie du Rosenmer vous attend pour un repas savoureux. Le chef vous invite à découvrir un terroir généreux qu'il travaille avec passion et maîtrise dans son restaurant doté d'une étoile au guide MICHELIN. Une délicieuse halte gourmande !

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf de mi-février à mi-mars et de fin juillet à mi-août. Tous les jours. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© JY'S

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carottes
Ombles chevalier
Fruits

167



JY'S

ALSACE • COLMAR (68)

Dans une jolie maison de 1750 à la façade en trompe-l'œil se cache une adresse clé de Colmar : le chef Jean-Yves Schillinger officie à la tête du JY'S, table doublement étoilée au guide MICHELIN, et déploie toute sa créativité pour proposer des assiettes à la présentation remarquable et aux saveurs éblouissantes. Entrez dans ce haut lieu de la gastronomie française et goûtez aux recettes de ce talentueux chef.

À NOTER :

Terrasse.

Ouverture : Toute l'année sauf vacances scolaires de février.
Du mardi au samedi (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Philippe Bohrer

168

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Filet de daurade en croûte de polenta, confit de girolles
Cuisse de lapin confite, cèpes et jus au piment de Jamaïque
Tarte au chocolat grand cru, râpé de tonka, crème glacée



PHILIPPE BOHRER

ALSACE • ROUFFACH (68)

Philippe Bohrer est un chef réputé qui a fait ses armes aux côtés de Paul Bocuse et de Bernard Loiseau. Sur la route des vins d'Alsace, son restaurant élégant est le lieu idéal pour découvrir une cuisine harmonisant innovation et tradition. Alsacien de pure souche, Philippe Bohrer s'attache tout particulièrement à élaborer des plats raffinés à partir de produits du terroir local.

À NOTER :

Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année sauf de fin juillet à début août. Tous les jours sauf le dimanche. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



169

VOTRE SMARTBOX

- un cocktail maison
- une première impression
- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras
Coquelet aux fuits secs
Sphère de chocolats et griottines



HÔTEL-RESTAURANT LE FRANCE***

FRANCHE-COMTÉ • VILLERS-LE-LAC (25)

À quelques mètres de la cascade du Saut du Doubs, l'hôtel-restaurant Le France vous invite à déguster une cuisine du terroir, mise en scène en assiettes élégantes et colorées. Le chef, aux multiples distinctions, conjugue les saveurs d'ici et d'ailleurs avec les senteurs des herbes du jardin. Vous passerez un agréable moment, entre détente et convivialité.

À NOTER :

Internet / Wifi. Animaux admis.

Ouverture : Toute l'année sauf de début janvier à début février. Du mardi au dimanche midi. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Mon Plaisir

170

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras maison aux herbes aromatiques et carottes confites
Papillote de langoustine croustillante
Café gourmand



MON PLAISIR

FRANCHE-COMTÉ • CHAMESOL (25)

Rejoignez Mon Plaisir pour une escapade gastronomique à Chamesol, petit village niché dans les montagnes franc-comtoises. La table de Christian Pilloud, récompensée d'une étoile au guide MICHELIN, fait partie des meilleures de la région. Sa cuisine exquise, qui allie avec brio produits du terroir et saveurs lointaines, comblera vos papilles en toute saison.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf de fin août à mi-septembre et deux semaines fin décembre. Du mercredi au dimanche. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Hôtel Taillard****

VOTRE SMARTBOX

- des amuse-bouches
- une entrée
- un poisson
- une viande
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Féra du lac Léman à l'unilatérale,
noisettes torrifiées et citron confit
Dos de saint-pierre, artichauts
et oignons nouveaux
Carpaccio d'ananas Victoria,
brochette au vieux rhum, sorbet

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

171



HÔTEL TAILLARD****

FRANCHE-COMTÉ • GOUMOIS (25)

Goût, terroir, qualité, fraîcheur : voici les adjectifs qui viennent à l'esprit lorsque l'on goûte la cuisine du chef Pascal Charreyas à la table de l'Hôtel Taillard, près de la frontière suisse. Le secret de ce dernier est de flâner dans le jardin pour trouver l'inspiration pour composer ses assiettes surprenantes. Dans un décor feutré offrant une vue imprenable sur la vallée, délectez-vous de ce moment unique.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis. Cave à vin.

Ouverture : De mars à octobre. Lundi et mercredi (19h15-20h45), mardi et du jeudi au dimanche (12h-13h45 / 19h15-20h45).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



172

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- une coupe de champagne
- un verre de vin

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Saint-jacques rôtie et panées
noisettes en salade
Pluma de porc ibérique,
sauce au vin jaune
Dessert au choix

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



BISTROT DE VALENTIN

FRANCHE-COMTÉ • ÉCOLE-VALENTIN (25)

Le Bistrot de Valentin vous accueille à École-Valentin, dans le Doubs, pour un moment gromand. La cuisine y est raffinée et l'accueil agréable. Dans un cadre convivial et chaleureux, découvrez une carte évolutive et des plats originaux et traditionnels sublimes par le chef Jean-François Maire, traiteur et professeur de l'académie culinaire.

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année sauf au mois d'août et au mois de décembre. Tous les jours sauf le dimanche. Du lundi au mercredi (9h-15h), et du jeudi au samedi (9h-15h / 19h-23h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



173

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Carpaccio de veau
Filet d'agneau, trempe de pain,
grecque de légumes
Crème brûlée au vin jaune,
craquant morilles



LA CHAUMIÈRE***

FRANCHE-COMTÉ • DOLE (39)

À Dole, La Chaumière vous attend pour un moment de convivialité culinaire. Dans un cadre raffiné, où taffetas et velours rouge se marient avec les pierres apparentes et le bois blond, goûtez aux réalisations du chef, audacieuses et créatives, récompensées d'une étoile au guide MICHELIN. Il livre une cuisine qui respecte le produit et sublime les goûts, grâce à des cuissons et des associations de saveurs maîtrisées.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Cave à vin.

Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Les trois ducs

174

VOTRE SMARTBOX

- une coupe de crémant
- 3 entrées
- deux plats
- un fromage
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Raviolis croustillants d'escargots
Bœuf charolais juste snacké
à la moutarde violette
Mac-finger au cassis, marmelade
de poires et pain d'épices

RESTAURANT LES TROIS DUCS

BOURGOGNE • DAIX (21)

Près de Dijon, le Restaurant Les Trois Ducs, dont le nom fait référence aux ducs de Bourgogne, vous ouvre ses portes pour un délicieux moment de gastronomie. Vous apprécierez son environnement privilégié, entre ville et campagne, ainsi que l'accueil qui vous sera réservé. Le chef vous fera partager sa passion pour une cuisine pleine de saveurs, destinée aux palais les plus exigeants.

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Terrasse.

Ouverture : Toute l'année sauf en août et fêtes de fin d'année.

Du mardi au vendredi (12h-13h30 / 19h30-21h30).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Thinkstock - Ivan

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- deux plats
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Chiquetaille de crabe légèrement épicée
Poitrine de canard rôtie,
pomme mousseline à l'ail confit
Mille-feuille tradition, crème légère
au praliné

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif

175



LOISEAU DES VIGNES

BOURGOGNE • BEAUNE (21)

Estampillé du sceau de Bernard Loiseau, Loiseau des Vignes est un restaurant de haute gastronomie française où la perfection des goûts et des mélanges se retrouve dans l'assiette. Récompensé d'une étoile au guide MICHELIN, les spécialités de la cuisine bourguignonne sont sublimes par une carte de vins, méticuleusement sélectionnés. Cette table à deux pas des Hospices de Beaune saura ravir les plus fins gourmets.

À NOTER :

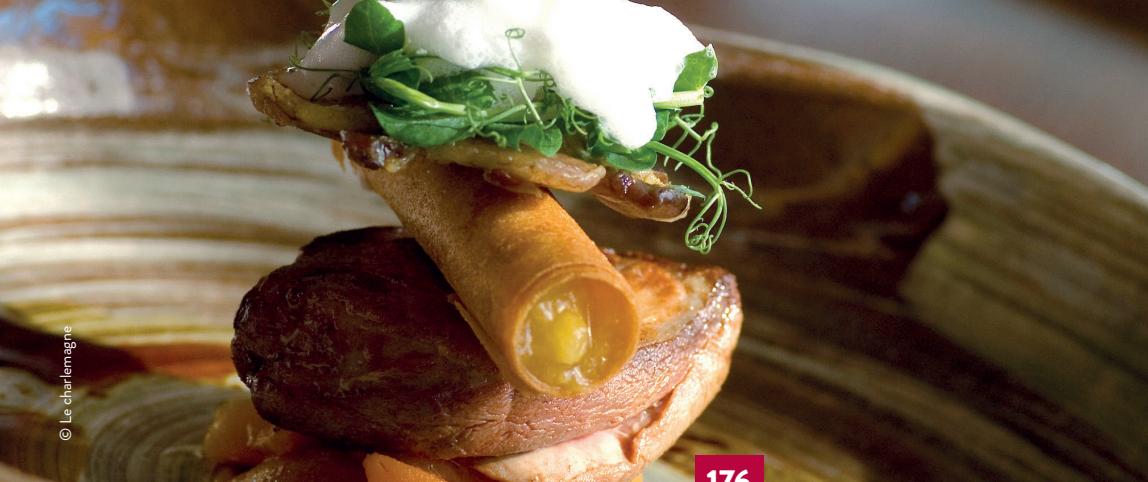
Accès aux personnes à mobilité réduite.

Ouverture : Toute l'année sauf en février.
Du mardi au vendredi (12h-14h / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

175



176

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - un plat
 - un fromage ou un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Menu de saison



LE CHARLEMAGNE

BOURGOGNE • PERNAND-VERGELESSES (21)

Au cœur des vignes de la Bourgogne, Le Charlemagne vous accueille dans un univers japonais surprenant et élégant. Marier les idées et bouleverser les conventions pour le bien de la gastronomie, voilà qui pourrait résumer l'esprit des lieux et la philosophie du chef Laurent Peugeot. Laissez-vous transporter par la magie d'un restaurant à la cuisine innovante et raffinée.

À NOTER :

Établissement non fumeur.

Ouverture : Toute l'année sauf les deux dernières semaines de février. Du jeudi au lundi (12h-13h30 / 19h-22h).

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.



© Hotel restaurant ma campagne

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
 - deux plats
 - un fromage
 - un dessert
- Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Foie gras de canard du Sud-Ouest
Filet de bœuf façon Rossini
Dessert de saison

177

HÔTEL MA CAMPAGNE**

BOURGOGNE • LUX (71)

Que diriez-vous d'un repas en communion avec la nature ?
Le restaurant Ma Campagne, tout près de Chalon-sur-Saône, donne directement sur les berges de la Saône et assure ainsi à l'endroit un cadre à la fois calme et gorgé de nature. Les plats traditionnels aux délicieux accents de la région sont enrichissent selon les produits de saison. Partez à la découverte de la région châlonnaise !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Internet / Wifi. Animaux admis.
Ouverture : De mars à septembre. Tous les jours sauf le lundi.
Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Moulin d'Hauterive

178

VOTRE SMARTBOX

- un crémant à la griottine
- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert
- un café

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Ravioles de grenouilles,
sauce Noilly Prat
Filet d'agneau, légumes nouveaux,
jus de romarin
Vacherin glacé maison

MOULIN D'HAUTERIVE***

BOURGOGNE • SAINT-GERVAIS-EN-VALLIÈRE (71)

Bienvenue à Saint-Gervais-en-Vallière, pour un voyage exquis au cœur de la cuisine bourguignonne. Vous êtes au Moulin d'Hauterive, à quelques pas des plus prestigieux vignobles de la région. Vous prendrez place à la table du chef pour déguster une cuisine raffinée, légère et subtile. Admirez l'architecture de la bâtisse tout en dégustant votre repas, l'éveil de vos sens sera le plus total !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis. Cave à vin.
Ouverture : Toute l'année. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



© Aux Années Vins

179

VOTRE SMARTBOX

- une entrée
- un plat
- une assiette de fromages
- un dessert

Pour 2 personnes.

IDÉE MENU*

Demi-homard poché dans
une infusion de crustacés
Noix de coquilles Saint-Jacques
rôties, pied de cochon au lard
Sorbet



AUX ANNÉES VINS

BOURGOGNE • BUXY (71)

Le restaurant Aux Années Vins vous accueille pour vous faire découvrir les merveilles gastronomiques de la région chalonnaise. Logé dans d'anciens remparts du XVI^e siècle, cet établissement propose un cadre chaleureux avec ses murs en pierres apparentes. Les propriétaires concoctent aussi bien des recettes traditionnelles que de petites spécialités locales et savoureuses. À découvrir sans plus tarder !

À NOTER :

Accès aux personnes à mobilité réduite. Animaux admis. Cave à vin.
Ouverture : Toute l'année sauf en février et fin août. Lundi et du jeudi au dimanche. Se renseigner lors de la réservation.

POUR RÉSERVER :

Contactez directement l'établissement
en précisant que vous possédez un coffret Smartbox.

*Suggestion de menu, donnée à titre indicatif



Conditions générales d'utilisation

INFORMATIONS LÉGALES

Les Cadeaux d'Expériences Smartbox sont édités par la société Smartbox Group Limited (ci-après « Smartbox »), société de droit irlandais dont le siège social est situé Joyce's Court, Block A, Talbot Street, Dublin 1 – D01 FV59 – Irlande, enregistrée au registre du commerce irlandais sous le n°463 103. Smartbox est immatriculée au registre des opérateurs de voyages et de séjours en France sous le n°IM092100098. Dans ce cadre, Smartbox a souscrit une assurance auprès d'un établissement notoirement solvable, et bénéficie d'une garantie financière auprès de l'Association Professionnelle de Solidarité du Tourisme (APST).

Smartbox édite des Cadeaux d'Expériences et agit en tant que mandataire, au nom et pour le compte de ses partenaires qui fournissent les prestations proposées dans les Cadeaux d'Expériences. Les Cadeaux d'Expériences sont notamment disponibles sous format physique en la forme d'une boîte contenant une brochure illustrée présentant les univers Smartbox et un « voucher » ou chèque-cadeau (le coffret-cadeau) ou sous format dématérialisé (le e-coffret).

Le chèque-cadeau n'a pas de valeur faciale. Il permet de bénéficier de la prestation choisie.

Les présentes conditions générales d'utilisation font partie intégrante des Conditions Générales de Vente de Smartbox qui figurent sur le site internet www.smartbox.com/fr/CGV. Le droit de rétractation ne s'applique pas aux Cadeaux d'Expériences achetés en magasins.

Smartbox veille au respect des principes de la protection des données personnelles, conformément à la législation en vigueur. Pour connaître la façon dont les données personnelles sont traitées, nous vous invitons à consulter la rubrique relative à la protection des données personnelles sur www.smartbox.fr.

QUELLE EST LA PRESTATION ACCESSIBLE AVEC VOTRE CADEAU D'EXPÉRIENCES ?

- 1.** Le chèque-cadeau donne droit à une seule prestation, à choisir parmi les prestations qui correspondent à votre Cadeau d'Expériences, présentées sur www.smartbox.com et sur l'application mobile Smartbox. La prestation pourra varier d'un partenaire à l'autre. La valeur de la prestation peut être différente du prix de vente du Cadeau d'Expériences. Smartbox enrichit régulièrement l'application de nouvelles fonctionnalités. Découvrez-les en utilisant l'application mobile Smartbox.
- 2.** La liste des partenaires ainsi que les prestations proposées sont mises à jour régulièrement et sont consultables sur l'application mobile Smartbox et sur www.smartbox.com. Le contenu des prestations et la liste des partenaires correspondant à votre Cadeau d'Expériences sont susceptibles d'évoluer. Smartbox s'engage à proposer au bénéficiaire des solutions de substitution. Vous pouvez également contacter le Service Client via le formulaire de contact sur www.smartbox.com ou par téléphone.
- 3.** Il vous est possible de réserver directement votre séjour en ligne sur www.smartbox.com. De plus, lors de la réservation d'un séjour et moyennant un complément de prix, il vous est également possible de réserver des activités et/ou des nuits supplémentaires.
- 4.** Smartbox vous informe que lorsqu'une prestation comprend un repas, le menu de celui-ci est convenu au préalable entre le partenaire (restaurateur, hôtelier) et Smartbox. Sauf indication contraire du partenaire, il ne sera pas possible de choisir librement son menu à la carte de l'établissement.

COMMENT UTILISER VOTRE CADEAU D'EXPÉRIENCES ?

- 5.** Afin de bénéficier au mieux de votre Cadeau d'Expériences, nous vous conseillons de vous rendre au plus tôt sur le site www.smartbox.com ou sur l'application mobile Smartbox pour y créer votre compte et y enregistrer votre Chèque-cadeau. Ceci vous permettra de connaître la date limite d'utilisation de celui-ci, de vérifier son activation effective, et de réserver un séjour le cas échéant.
- 6.** Il est toujours nécessaire de conserver une preuve d'achat, notamment en cas de problème d'activation.

Conditions générales d'utilisation

7. Nous vous invitons à prendre toute mesure nécessaire afin de conserver et protéger les numéros confidentiels figurant sur votre chèque-cadeau et au dos du coffret-cadeau pour ne pas être victime de tentative de fraude. Smartbox n'est pas responsable en cas de communication au public et/ou divulgation de ces éléments confidentiels, notamment sur des sites de revente en ligne.

QUELLES SONT LES MODALITÉS DE DÉLIVRANCE DE LA PRESTATION ?

8. Le chèque-cadeau est valable la semaine et le week-end selon les disponibilités, les heures et les jours d'ouverture du partenaire. Compte tenu du nombre important de demandes de réservation pour les week-ends, vacances et périodes de haute-saison, Smartbox ne peut garantir votre réservation pour ces périodes, c'est pourquoi il vous est vivement recommandé de réserver le plus tôt possible la prestation dont vous souhaitez profiter.

9. La délivrance d'une prestation n'est possible que sur présentation :

- Pour les séjours :

de l'e-mail de confirmation de la réservation, et de l'original du chèque-cadeau, du chèque-cadeau reçu par e-mail pour les e-coffrets ou enregistré sur l'application mobile Smartbox.

- Pour toute autre activité :

de l'original du chèque-cadeau, du chèque-cadeau reçu par e-mail pour les e-coffrets ou enregistré sur l'application mobile Smartbox.

Hors réservation en ligne, la délivrance de la prestation interviendra après le contrôle par le partenaire du statut du chèque-cadeau.

10. La délivrance de la prestation est soumise aux conditions spécifiques du partenaire choisi, telles que les conditions d'annulation, de modification de la réservation, des conditions physiques ou d'âge du(es) bénéficiaire(s).

11. Pour connaître les conditions de modifications et/ou d'annulation de votre réservation, rendez-vous sur www.smartbox.com rubrique « conditions générales de vente ».

12. En matière de forfaits touristiques au sens de l'article 211-2 du Code du tourisme, la responsabilité de Smartbox est définie aux articles L.211-16 et suivants du même code. En dehors des forfaits touristiques, la responsabilité de Smartbox pourra être engagée dans les limites et conditions fixées par la loi. Smartbox ne saurait voir sa responsabilité engagée si l'inexécution ou la mauvaise exécution de la prestation, soit est directement imputable au bénéficiaire, soit est imputable au fait imprévisible et insurmontable d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues, soit est due à un cas de force majeure.

En tout état de cause, les distributeurs, type grandes-surfaces commerciales, qui commercialisent les Cadeaux d'Expériences au nom et pour le compte de Smartbox ne peuvent voir leur responsabilité engagée du fait de l'exécution d'une quelconque prestation.

13. Les photographies de couverture et celles présentées dans la brochure sont des illustrations, et sont non contractuelles. Toute reproduction partielle ou entière est strictement interdite. Elles sont susceptibles de provenir des partenaires, et de banques d'images et notamment de Fotolia, iStockphoto, GettyImages, Masterfile, Corbis Image, Offset, Matton, Sucré Salé, Stockfood, Sofood, Thinkstock et Shutterstock.

14. Conformément aux dispositions de l'article L.3342-1 du Code de la santé publique, la vente de boissons alcooliques à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. Le bénéficiaire s'engage à avoir 18 ans révolus lors de la sélection de la prestation si celle-ci comprend la délivrance de boissons alcooliques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

QUELLES SONT LES MODALITÉS D'ÉCHANGE DU CADEAU D'EXPÉRIENCES ?

15. Pendant sa durée de validité, le Cadeau d'Expériences est échangeable sur www.smartbox.com gratuitement contre un e-coffret ou directement dans une boutique Smartbox contre un coffret-cadeau. L'échange en ligne pour un coffret-cadeau format physique est soumis à des frais d'échange et des conditions disponibles sur www.smartbox.com. Dans tous les cas, le Cadeau d'Expériences n'est jamais remboursable.

Conditions générales d'utilisation

16. En cas de perte, de vol, de destruction pendant la période de validité, vous pourrez bénéficier de la garantie perte-vol, sous réserve d'avoir préalablement enregistré votre chèque-cadeau sur www.smartbox.com ou sur l'application mobile Smartbox.

17. Smartbox se réserve le droit de ne pas donner suite à une réclamation d'un acheteur et/ou bénéficiaire faisant suite à un achat, une revente ou une tentative d'achat ou de revente du Cadeau d'Expériences en dehors de son réseau classique de distribution et notamment en cas d'achat ou de revente directement auprès d'un particulier ou sur des sites de revente entre particuliers.

CONCEPTION ET CRÉATION : **Lonsdale**

CRÉDITS PHOTOS : **Benjamin Colombel, iStock, Corbis Images, Getty Images, Shutterstock, Fotolia, DR, Unsplash, Alamy, BigStockphoto, Masterfile**

FRU321F2012HG