



Le Guide France

2010

Les 5140

meilleures adresses
de **restaurants**,
tables créatives,
tables de terroir,
hôtels de charme,
hôtels design...

2000
tables
à moins
de 30€

**GAULT
MILLAU**

Trouver le meilleur, toujours

ESPARRON DE VERDON - 04800 (33D4)

Aix-en-Provence 70 - Gréoux-les-Bains 14



Château d'Esparron

Un authentique château classé, aux mains de la même famille depuis sa construction au XIII^e siècle. Bernard et Charlotte-Anne de Castellane en ont fait une hôtellerie d'aujourd'hui en gardant le charme historique de la demeure. Chambres romantiques et stylées dans l'esprit classique, au mobilier d'origine.

5 ch. 130-240€

www.esparron.com

→ 04 92 77 12 05
F. Toussaint-Pâques.



ESPELETTE - 64250 (24D6)

Pau 123 - Bayonne 22



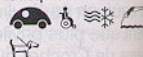
Euzkadi

Le pays basque dans la langue basque et dans une maison basque : on ne peut guère être plus près de la vérité dans ce cadre purement régional où la famille Darraidou expose, avec le concours des deux chefs du cru, une cuisine naturellement identitaire : chipirons gratinés, ttoro, axoa d'Espelette, tripotxa, gâteau basque...

C : 28€ • M : 20-37€

www.hotel-restaurant-euzkadi.com

→ 285 rte Karrika-Nag.
☎ 05 59 93 91 88
F. mardi (h.s.), lundi et
nov.-22 déc.
Jusqu'à 21h.



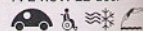
Euzkadi

Une décoration très soignée dans le style des maisons anciennes du pays, avec ses meubles régionaux et son accueil familial. Piscine, tennis.

21 ch. 57-75€

www.hotel-restaurant-euzkadi.com

→ 285 rte Karrika-Nag.
☎ 05 59 93 91 88
☎ 05 59 93 90 19
F. 2 nov.-22 déc.



ESPINASSE VOZELLE - 03110 (26C2)

Escurolles 6 - Vichy 10



Aux Jardins des Thévenets

Une superbe décoration, fruit de la restauration très soignée d'une demeure XVII-XIX^e, au cœur d'un domaine de 9 ha de bois et de plantes aromatiques cultivées en bio. Très belles chambres pleines de cachet, table d'hôtes sur réservation, mêlant à la tradition des influences sud-africaines.

2 appart. 83-90€ • 3 ch. 73-80€

→ Chemin des Thévenets
☎ 04 70 56 57 04
Ouv. 7j/7.



ESQUELBEQ - 59470 (1C2)

Calais 58 - Dunkerque 19 - Lille 59

La Table des Géants

Voilà du bon boulot, actif et généreux, effectué par un chef patron qui, au fil des ans, travaille son terroir avec de plus en plus d'acuité : gratin de Bergues, waterzoi de saint-jacques, coq à la bière, carbonade, et toujours les planches de fromage et charcuterie dans une atmosphère naturellement chaleureuse.

C : 35€ • M : 20-36€ • F : 13€

laurence-george2@wanadoo.fr / latabledesgeants@res

→ 9 bis pl Bergerot
☎ 03 28 62 95 84
F. 2 sem. hiver, 1 se
et 2 sem. été.

