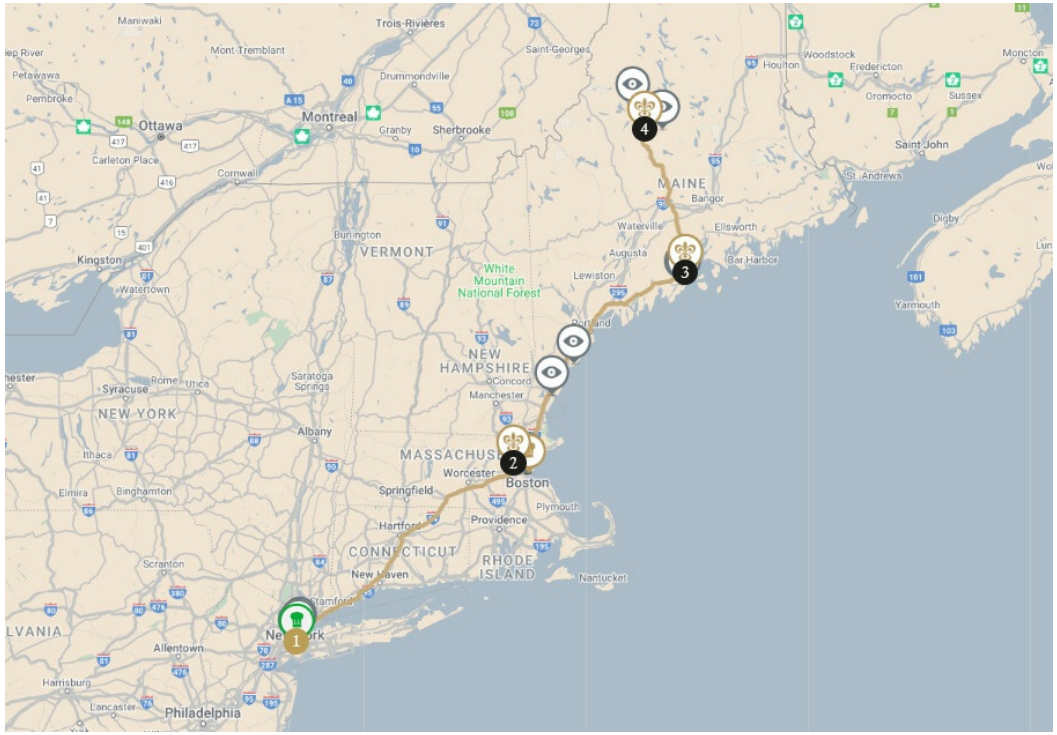
Etats-Unis

ROUTES DU BONHEUR De New York à la Nouvelle-Angleterre, découverte du berceau de la nation américaine

Voyage tout en contrastes, depuis les avenues frénétiques de New York jusqu'à la côte rocheuse du Maine. L'Amérique à travers son histoire, ancienne et contemporaine, entre gratteciel de verre et élégants clochers blancs. On roule à travers la campagne de la Nouvelle-Angleterre, passant d'un manoir seigneurial à un petit port de pêche. Ce sont, tour à tour, les prairies fleuries du Vermont, les buildings historiques de Boston, puis les plages et criques mystérieuses du Maine. En hiver, cette vaste région prend des accents de feux de cheminée, d'édredons duveteux et de forêts de bouleaux recouvertes par un manteau neigeux. Quand les températures s'adoucissent, quel plaisir de parcourir les sentiers de randonnée, de profiter des activités de plein air et de fantastiques spectacles musicaux.



7 NUITS
à partir de
US$ 2 435,26*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 27/07/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombrede nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.

1 — 333 km — 2 — 330 km — 3 — 173 km — 4

1 NEW-YORK — 2 NUITS

(6 établissements possibles)

Daniel

Restaurant en ville. Installé au cœur de Manhattan, le Chef Lyonnais Daniel Boulud est aujourd'hui l'un des chefs les plus reconnus de la scène internationale. Mais cela n'a rien changé à son style, personnel et chaleureux. Son grand principe : « Accommoder les meilleurs produits américains dans le respect de la tradition gastronomique française. » En mêlant ingrédients simples et nobles, il fait d'un plat rustique un sommet de raffinement. Entre ses mains expertes, des produits du terroir tels les coquilles Saint-Jacques de la baie de Nantucket et le bœuf du Montana sont admirablement mis en valeur et servis dans un cadre où le décor contemporain côtoie avec élégance l'éblouissante architecture néoclassique.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuners et lundi soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 1995
60 East 65th Street
New York
10065, New York, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile

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

*prix d'un appel local

Eleven Madison Park

Restaurant en ville. En découvrant le restaurant gastronomique Eleven Madison Park, l'on est d'abord subjugué par la lumière qui irradie la salle à manger de style Art déco, avec ses plafonds hauts de dix mètres et sa vue sur le Madison Square Park, en plein Manhattan à New York. C'est véritablement la toile de fond parfaite pour illuminer la cuisine contemporaine d'origine végétale de Daniel Humm, chef auréolé des plus prestigieuses récompenses culinaires. Ses plats créatifs, comme le tonburi à la courge, au sumac et feuille de pain à la farine de blé, mettent l'accent sur la pureté, la simplicité et les ingrédients de saison, avec une forme d'épure qui atteint la perfection. Sa collaboration avec les artistes et agriculteurs locaux lui apporte tous les éléments essentiels à l'exécution de ce prodige. Comme l'atteste le divin menu végétal, c'est bien à un voyage gustatif unique que vous êtes conviés au restaurant gastronomique Eleven Madison Park.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuner, sauf samedi.

Membre Relais & Châteaux depuis 2009
11 Madison Avenue
10010, New York, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile

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

*prix d'un appel local

Gabriel Kreuther

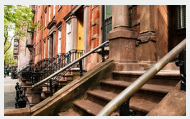
Restaurant en ville. Gabriel Kreuther, alsacien d'origine, est un virtuose du foie gras, qu'il soit pris entre deux tendres morceaux de pigeonneau ou agrémenté de noix de pécan confites. Le pays natal n'est jamais loin : dans la feuille de chou vert, le savoureux kouglof ou le motif de la cigogne. Passé par les pianos les plus renommés d'Europe et New York, le chef est désormais aux commandes d'un restaurant animé, qui porte son nom au cœur de Midtown. Depuis la cuisine ouverte, le flot des plats et des extras ne tarit pas, présentés dans une vaisselle originale, par une équipe expérimentée et passionnée. Tenu par l'os, le délicat beignet de cuisses de grenouille se trempe dans un bouillon aillé et citronné.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuner du samedi au mardi et dimanche soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 2017
41 W. 42nd Street
10036, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile



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

*prix d'un appel local

Jean-Georges

Restaurant en ville. Jean-Georges Vongerichten est souvent considéré comme un « génie », un « grand maître de la gastronomie » . Dans son légendaire restaurant de Manhattan triplement étoilé le Chef français sert, dans un décor inspiré par le zen, une cuisine « thai-french » réinventée tous les trois mois. Une fusion qui engendre des plats extraordinaires : rubans de thon jaune, avocat, radis épicés et marinade de gingembre ; foie gras, muesli aux cerises acides, vinaigre balsamique vieilli et oseille ; ou le gâteau au chocolat et glace à la gousse de vanille de Jean-Georges. La touche finale de chaque plat est donnée à table, une manière originale d'inspirer les sens et de dévoiler quelques secrets du Chef.

Fermeture hebdomadaire :
Restaurant gastronomique : lundi et dimanche. « Nougatine » : ouvert tous les jours.

Membre Relais & Châteaux depuis 2000
One Central Park West,
10023, New York, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile

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

*prix d'un appel local

Per Se

Restaurant en ville. Après le succès de son restaurant californien – The French Laundry –, le Chef emblématique Thomas Keller, 3 étoiles au Guide Michelin, a apporté son savoir-faire unique à Manhattan. Son style tient à la remarquable attention qu'il accorde aux détails, non seulement en cuisine, mais aussi dans la présentation, l'ambiance et le cadre. Dans cet élégant restaurant avec vue sur Central Park, le Chef Corey Chow interprète en cuisine des recettes américaines modernes avec une légère influence française. Parmi les plats emblématiques, Huîtres et Perles – sabayon de perles de tapioca, huîtres pochées et caviar –, ou encore la Calotte de bœuf grillée. De tels délices culinaires donnent à penser que la perfection est de ce monde.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuner du lundi au jeudi.

Membre Relais & Châteaux depuis 2006
10 Columbus Circle, 4th floor,
10019, New York, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile

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

*prix d'un appel local

SAGA

Restaurant en ville. Installé au sommet d'un immeuble Art Déco emblématique du Financial District, SAGA est un conte new yorkais qui éblouira vos cinq sens. Avec sa vue panoramique à 360°, son solarium et ses trois grandes terrasses, le restaurant réparti sur cinq étages ne ressemble à aucun autre. Deux étages sont réservés aux suites privées, dont le velours aux tons chauds, le marbre des tables et les détails de pierre sculptée accentuent l'atmosphère cocon. Au 63ème étage se situe la salle à manger principale, encadrée par l'horizon hérissé de gratte-ciel qui s'étend derrière les baies vitrées. Résolument cosmopolite, la cuisine de SAGA s'inscrit à merveille dans cet univers urbain et raffiné, mais convivial : le menu gastronomique du chef James Kent s'inspire de ses souvenirs d'enfance, et de ses voyages aux quatre coins du monde. Au 64ème étage, les amateurs de cocktails pourront réécrire l'histoire à l'Overstory.

Fermeture hebdomadaire :
déjeuners.

Membre Relais & Châteaux depuis 2023
70 Pine St
63rd Floor
10005, New York

Autour de l'établissement

- Boutiques et galeries de Madison Avenue
- Baladez-vous le long de la populaire High Line
- Museum Mile

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

*prix d'un appel local

1 — 333 km — 2 — 330 km — 3 — 173 km — 4

2 LEXINGTON — 1 NUIT

(1 établissement possible)

The Inn at Hastings Park

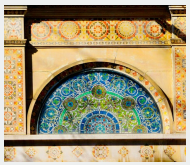
Hôtel et restaurant dans un village. The Inn at Hastings Park fait revivre la tradition coloniale d'hospitalité de la ville de Lexington (MA), considérée comme le berceau de la Liberté américaine. Le Inn est composé de trois bâtiments judicieusement restaurés : leur design célèbre le caractère historique de l'architecture, tout en apportant une touche de modernité. L'intérieur de la maison est aménagé avec des meubles créés et réalisés avant tout par des artisans locaux tandis que chaque chambre possède dimensions et couleurs uniques, mais aussi cheminées et alcôves. La carte du restaurant, élégant et décontracté, propose une cuisine inspirée de la Nouvelle Angleterre et composée d'ingrédients locaux et de saison.

Fermeture hebdomadaire :
Restaurant : dimanche soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 2015
2027 Massachusetts Avenue
02421, Massachusetts, Lexington

Autour de l'établissement

- Brattle book shop
- The Ayer Mansion



Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *
*prix d'un appel local

1 — 333 km — 2 — 330 km — 3 — 173 km — 4

3 CAMDEN — 2 NUITS

(1 établissement possible)

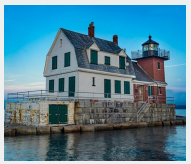
Camden Harbour Inn

Hôtel et restaurant en ville. Depuis plus d'un siècle, les amateurs de grand air viennent se ressourcer dans cette charmante maison victorienne de la Nouvelle-Angleterre qui surplombe la côte. Derrière les bardeaux de sa façade blanche, le décor des lieux porte aujourd'hui la patte du design européen. Le restaurant primé Natalie's est un régal ; la cuisine raffinée réinterprète la richesse des produits locaux, dont le très réputé homard du Maine. Perchée sur son promontoire, depuis son porche et ses jolies baies vitrées, la propriété offre une vue panoramique sur la baie de Penobscot, le port de Camden et les montagnes alentour ; une invitation à découvrir les paysages magnifiques du littoral du Maine.

Membre Relais & Châteaux depuis 2013
83 Bayview Street
04843, Maine, Camden

Autour de l'établissement

- Croisière en windjammer le long des côtes du Maine
- Balade jusqu'au phare de Rockland Breakwater



Un concierge à votre écoute :
+1 800 735 2478 *
*prix d'un appel local

1 — 333 km — 2 — 330 km — 3 — 173 km — 4

4 GREENVILLE — 2 NUITS

(1 établissement possible)

Blair Hill Inn

Hôtel et restaurant surplombant un lac. Un ciel bleu à perte de vue, l'eau cristalline du lac, les délicats arômes de la forêt et l'air pur de la montagne : laissez tous vos sens s'éveiller dans cet établissement perché en haut d'une colline et installé sur un mur en pierre des champs. Ancienne ferme d'élevage datant de 1891, le Blair Hill Inn offre avec ses 8,5 hectares de terrain à flanc de coteau une vue imprenable sur la nature préservée du nord du Maine. Admirez la fontaine encerclée de pierres à l'entrée et laissez-vous émerveiller par ce magnifique manoir baigné de lumière. La Maîtresse de Maison Ruth McLaughin accueille ses hôtes avec une bienveillance authentique et sincère. Des délicieux petits déjeuners aux somptueux dîners en passant par les randonnées en montagne et les promenades en bateau à la belle étoile, le Blair Hill Inn est un véritable havre de paix, idéal pour vous ressourcer en toute tranquillité.

Fermeture hebdomadaire :
Restaurant : déjeuners, lundi soir, dimanche soir (du 13 mai au 1er novembre).

Membre Relais & Châteaux depuis 2017
351 Lily Bay Road
P.O. Box 1288
04441, Maine, Greenville

Autour de l'établissement

- À la recherche des orignaux, Parc des Appalaches
- Pagayer sur le lac Moosehead

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

*prix d'un appel local