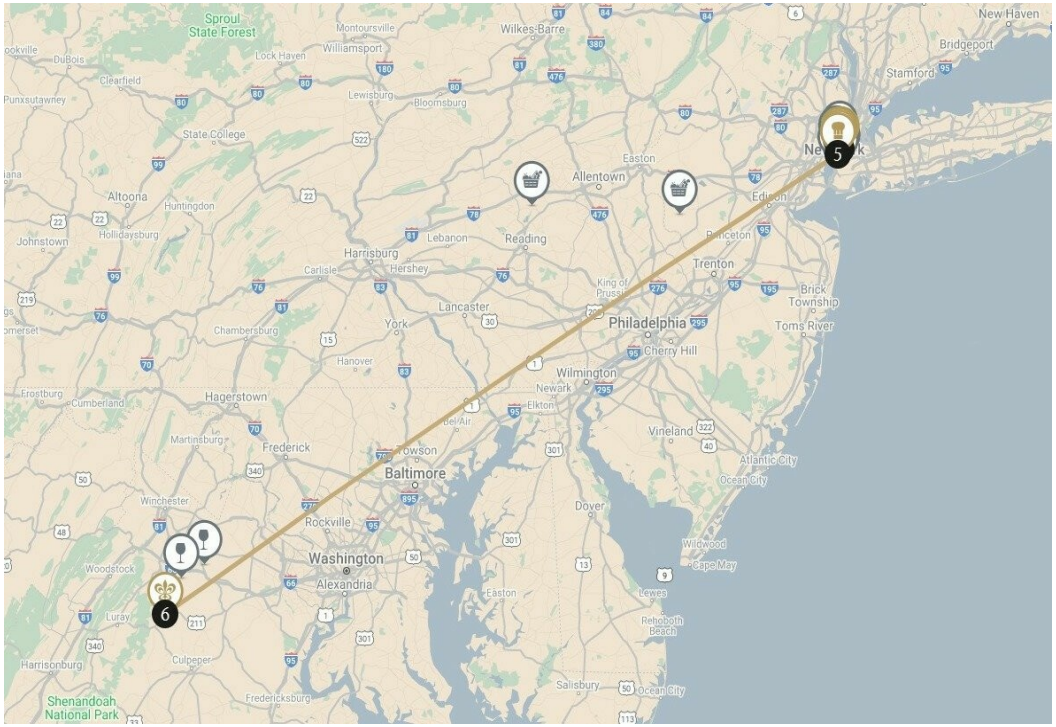
ROUTES DU BONHEUR New York - Washington, la gastronomie tournée vers la nature

Depuis plus d'une décennie, les villes de New York et Washington ont réinventé l'art de la table. Autour de certains des plus grands chefs du pays ont fleuri de multiples producteurs tournés vers le développement durable et de nouveaux marchés bios dans et autour des deux métropoles. Visite gustative de ce nouvel art de vivre américain...



5 NUITS
à partir de
US$ 1 634*

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 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

1 NEW YORK — 4 NUITS

(2 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

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

1 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

2 NEW YORK

(1 établissement possible)

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

- Soupes au MoMA
- Les meilleures boulangeries de NY

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

1 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

3 NEW YORK

(1 établissement possible)

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

- Brooklyn Grange, la plus célèbre des fermes bios urbaines
- Les bars à vin tendance

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

1 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

4 NEW YORK

(1 établissement possible)

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

- Smorgasburg, marché sur le pouce de Brooklyn
- Zabar's, Delicatessen de légende
- Pêcher dans l'Hudson

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

1 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

5 NEW YORK

(1 établissement possible)

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

- Le marché bio d'Union Square Greenmarket
- Un barbecue à Big Apple
- Eataly, toute l'épicerie italienne de NY

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

1 - 2 - 3 - 4 - 5 (420 km) 6

6 WASHINGTON — 1 NUIT

(1 établissement possible)

The Inn at Little Washington

Restaurant et hôtel à la campagne. Patrick O'Connell a abandonné son rêve de devenir acteur pour l'amour de la cuisine et du « théâtre vivant » qu'est l'univers de la restauration. À une heure de Washington DC, ce refuge somptueux au pied des Blue Ridge Mountains est une référence pour les gourmets avertis de tous pays. Les menus du Chef mettent la haute cuisine américaine sous les feux de la rampe. Dans le luxueux cocon des salles à manger, découvrez par exemple le carpaccio d'agneau de lait en croûte d'herbes et sa glace à la salade César. Les chambres et suites de The Inn sont opportunément baptisées des noms de pionnier de la cuisine et des salons cossus parachèvent cet univers idyllique.

Fermeture hebdomadaire :
Hôtel : mardi. Restaurant gastronomique : lundi et mardi. « Patty Os Cafe and Bakery » : mercredi et jeudi soir.

Membre Relais & Châteaux depuis 1987
Middle and Main Streets
P.O. Box 300
22747, Virginie, Washington