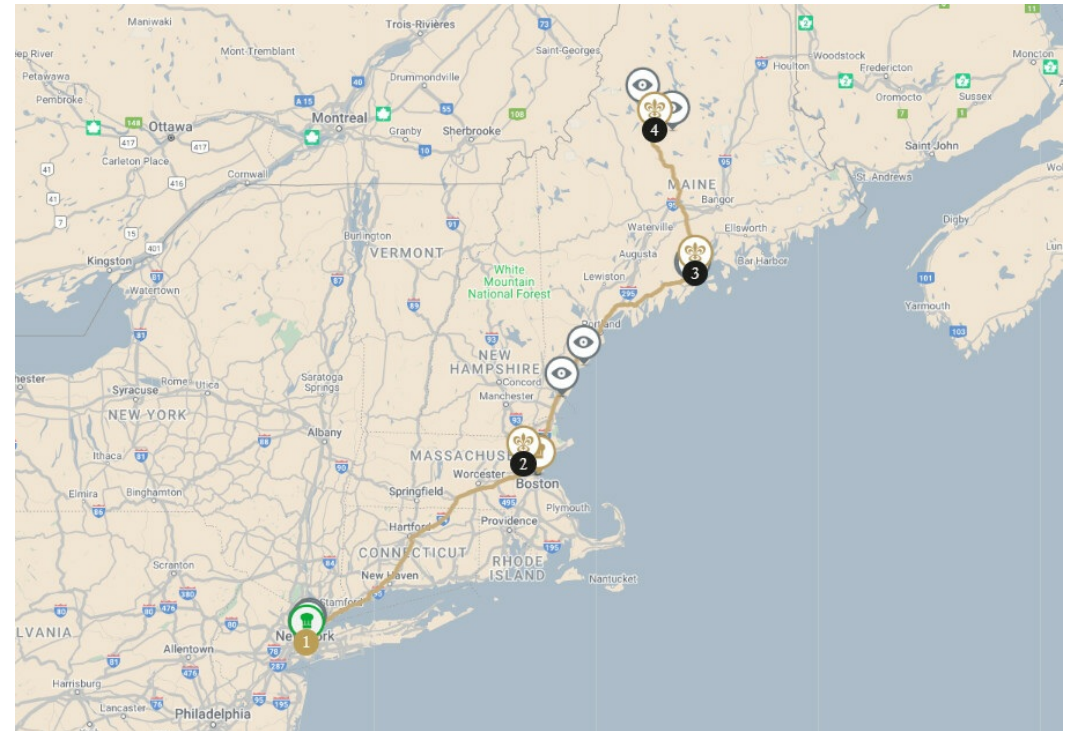




ROUTES DU BONHEUR Da New York al New England, alla scoperta della culla della nazione americana

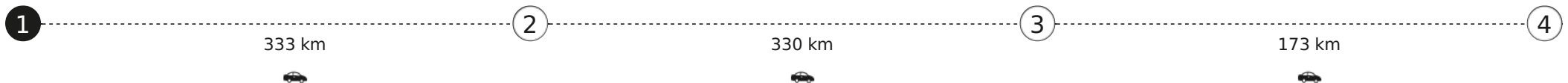
Il viaggio dei contrasti: dalle frenetiche avenue di New York fino alla costa rocciosa del Maine. L'America attraverso la sua storia, antica e contemporanea, tra grattacieli in vetro ed eleganti campanili bianchi, passando nel bel mezzo della campagna della Nuova Inghilterra, da un maniero signorile a un piccolo porto da pesca. Si susseguono le praterie fiorite del Vermont, gli edifici storici di Boston, le spiagge e le calette misteriose del Maine. In inverno, questa vasta regione si colora del fumo dei camini, delle morbide trapunte e dei boschi di betulle ricoperti da un manto nevoso. Quando le temperature si addolciscono, è un piacere passeggiare tra i sentieri, godersi le attività all'aria aperta e i fantastici spettacoli musicali.



7 NOTTI
da
US\$ 2 635,25*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/22/2024, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.
** Prix d'un appel local.



1 NEW-YORK — 2 NOTTI

(6 dimore possibili)

Daniel

Ristorante in città. Daniel Boulud, nato a Lione, attualmente lavora a Manhattan ed è diventato uno dei più noti Chef internazionali, ma questo non ha influito sul suo stile, accogliente e personale. Il suo motto è «elaborare i migliori prodotti americani secondo la tradizione culinaria francese». Combinando ingredienti semplici e nobili, fa di un piatto rustico il massimo della raffinatezza. Nelle sapienti mani di Boulud, gli ingredienti locali, come le capesante di Nantucket Bay e il manzo del Montana, sono meravigliosamente valorizzati e serviti in uno scenario in cui a un'elegante architettura neo-classica si accosta l'arredo contemporaneo.

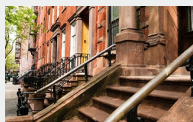
Chiusura settimanale :
pranzo e lunedì sera.



Membro Relais & Châteaux dal 1995
60 East 65th Street
New York
10065, New York, New York

Nei pressi della dimora

- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

Eleven Madison Park

Ristorante in città. La prima cosa che vi stupirà all'Eleven Madison Park di New York è la luce che inonda la sala da pranzo art déco, con i suoi soffitti alti dieci metri e la vista sul Madison Square Park, al cuore di Manhattan. Uno sfondo da cartolina che illumina le pietanze moderne e a base di piante del premiato chef Daniel Humm. I suoi piatti creativi, come i tonburi con zucca, sommacco e naan, si concentrano sulla purezza, la semplicità e gli ingredienti di stagione con un livello di raffinatezza che raggiunge la perfezione. La sua collaborazione con artisti e produttori locali gli mette a disposizione tutti gli elementi essenziali per eseguire questa prodezza straordinaria. Come dimostra il divino menù a base di piante, Eleven Madison Park è un ristorante gourmet che ti invita verso un viaggio gustativo senza pari.

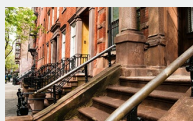
Chiusura settimanale :
pranzo, salvo sabato.



Membro Relais & Châteaux dal 2009
11 Madison Avenue
10010, New York, New York

Nei pressi della dimora

- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

Gabriel Kreuther

Ristorante in città. Gabriel Kreuther, di origine alsaziana, è un virtuoso del foie gras, che sia adagiato tra due teneri pezzi di piccione o arricchito con noci pecan candite. Il paese natale non è mai lontano: nella foglia di cavolo verde, nel saporito kouglof o nel richiamo di una cicogna. Dopo aver lavorato presso i locali più rinomati d'Europa e di New York, lo chef è ora alla guida di un ristorante vivace che porta il suo nome nel cuore di Midtown. Dalla cucina aperta, non si arresta mai l'andirivieni di piatti ed extra, presentati su originali servizi da un team esperto e appassionato. Tenuta insieme dall'osso, la delicata frittella di cosce di rana si tuffa in un brodo aromatizzato all'aglio e al limone.

Chiusura settimanale :

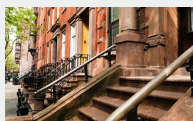
pranzo dal sabato al martedì e domenica sera.



Membro Relais & Châteaux dal 2017
41 W. 42nd Street
10036, New York

Nei pressi della dimora

- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

Jean-Georges

Ristorante in città. Jean-Georges Vongerichten viene spesso considerato un «genio» e un «grande maestro della gastronomia». Nel suo leggendario ristorante di Manhattan lo Chef francese serve, in un ambiente zen, una cucina «thai-french», reinventata ogni tre mesi. Una fusione che ha creato dei piatti straordinari: straccetti di tonno albacora con avocado, ravanelli speziati e marinata di zenzero; foie gras, muesli alle ciliege acide, aceto balsamico invecchiato e acetosella; o il dolce al cioccolato e gelato alla vaniglia in stecca di Jean-Georges. Il tocco finale di ogni piatto viene dato alla vostra tavola, una maniera originale di ispirare i sensi e di svelare qualche segreto dello Chef.

Chiusura settimanale :

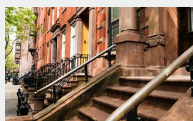
Ristorante gastronomico: lunedì e domenica. "Nougatine": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 2000
One Central Park West,
10023, New York, New York

Nei pressi della dimora

- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

Per Se

Ristorante in città. Dopo il successo del suo ristorante in California, The French Laundry, lo Chef Thomas Keller ha portato il suo inconfondibile tocco a Manhattan. Keller lavora con grande attenzione ai dettagli, non solo in cucina, ma anche nella presentazione, l'ambiente e la decorazione. In questo elegante ristorante con vista su Central Park, lo Chef Corey Chow interpreta le moderne ricette americane con una leggera influenza francese. Tra i piatti più emblematici, «ostriche e perle», uno zabaione di perle di tapioca con ostriche poché e caviale, e la «calotte di bue alla griglia». Delizie culinarie che vi convinceranno che la perfezione esiste davvero.

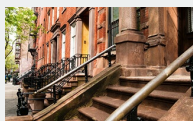
Chiusura settimanale :
pranzo dal lunedì al giovedì.



Membro Relais & Châteaux dal 2006
10 Columbus Circle, 4th floor,
10019, New York, New York

Nei pressi della dimora

- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

SAGA

Ristorante in città. Situato in cima a un iconico grattacielo in stile art déco nel Financial District, SAGA è una storia ambientata a New York che abbaglierà i vostri sensi. Distribuito su cinque piani e con una vista panoramica a 360°, tre grandi terrazze e un Solarium, questo ristorante non ha eguali. Due piani sono dedicati alle sale private, dove le calde tonalità degli arredi in velluto, il marmo dei tavoli e i dettagli in pietra scolpita accentuano l'atmosfera rassicurante. La sala da pranzo principale si trova al 63° piano: circondata da ampie vetrate, offre una vista completa dei grattacieli che disegnano lo skyline di New York. La cucina di SAGA è indiscutibilmente cosmopolita e si inserisce alla perfezione in questo contesto urbano e raffinato, ma al tempo stesso conviviale: il menù gourmet ideato dallo chef James Kent si ispira ai suoi ricordi d'infanzia e ai suoi viaggi intorno al mondo. Al 64° piano, gli appassionati di cocktail possono scrivere una storia tutta loro all'Overstory.

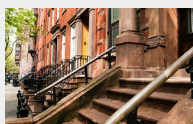
Chiusura settimanale :
pranzo.



Membro Relais & Châteaux dal 2023
70 Pine St
63rd Floor
10005, New York

Nei pressi della dimora

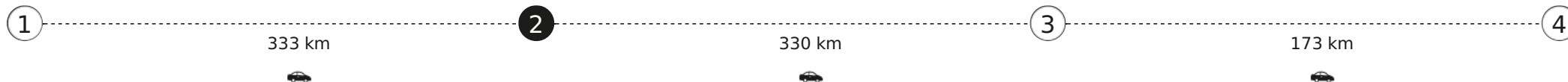
- Le Boutique e le Gallerie di Madison Avenue
- Passeggiate lungo la popolare High Line
- Museum Mile



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



2 LEXINGTON — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

The Inn at Hastings Park

Hotel e ristorante in un borgo. The Inn at Hastings Park fa rivivere la tradizione coloniale di ospitalità della città di Lexington (Massachusetts), considerata la culla della Libertà americana. L’Inn è composto da tre edifici saggiamente restaurati, il cui design mette in risalto il carattere storico dell’architettura con un tocco di modernità. Gli spazi interni sono arredati con mobili creati e realizzati principalmente da artigiani locali, mentre ogni camera ha delle dimensioni e dei colori diversi, nonché caminetti e alcove. Il menù del ristorante, elegante e informale, propone una cucina che s’ispira a quella della Nuova Inghilterra, elaborata con ingredienti locali e di stagione.

Chiusura settimanale :
Ristorante: domenica sera.



Membro Relais & Châteaux dal 2015
2027 Massachusetts Avenue
02421, Massachusetts, Lexington

Nei pressi della dimora

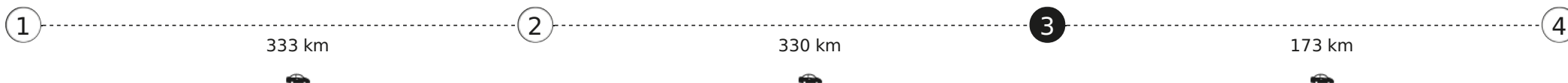
- Libreria Brattle
- Il Palazzo Ayer



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 CAMDEN — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Camden Harbour Inn

Hotel e ristorante in città. Da più di un secolo gli amanti della vita all'aperto vengono a rimettersi in forma in questa deliziosa dimora vittoriana della Nuova Inghilterra che sovrasta la costa. Dietro le asticelle della sua facciata bianca, l'arredo dell'albergo combina oggi linee moderne e design europeo. Il ristorante premiato Natalie's è una vera delizia; la cucina raffinata reinterpreta la ricchezza dei prodotti locali, tra cui il rinomato astice del Maine. Appollaiato sul suo promontorio, dal porticato e attraverso le belle vetrate l'albergo offre una vista panoramica sulla baia di Penobscot, il porto di Camden e le montagne intorno; un invito a scoprire i magnifici paesaggi della costa del Maine.



Membro Relais & Châteaux dal 2013
83 Bayview Street
04843, Maine, Camden

Nei pressi della dimora

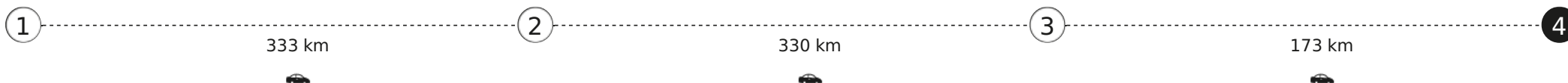
- Crociera in veliero lungo le coste del Maine
- Passeggiata fino al faro di Rockland Breakwater



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



4 GREENVILLE — 2 NOTTI

(1 dimora possibile)

Blair Hill Inn

Hotel e ristorante sul lago. Sulle cime di un robusto muro di pietra, sorge un luogo perfetto per risvegliare i sensi, grazie al cielo sgombro e cristallino, alle acque scintillanti, alle foreste profumate e alla frizzante aria di montagna. Costruito nel 1891 come gentleman's farm dedicata all'allevamento, i 21 acri in collina del Blair Hill Inn offrono un panorama sul Maine settentrionale e la sua natura selvaggia. Fin dall'ingresso che accoglie con una fontana circondata da pietra, il paesaggio si svela passo dopo passo nella tenuta luminosa e immacolata. La Maitresse de Maison Ruth McLaughin accoglie gli ospiti con una gentilezza genuina. Dalle deliziose colazioni alle camminate in montagna, dall'osservazione delle stelle alle cene sontuose, il Blair Hill Inn vi coccolerà, regalando un soggiorno unico.

Chiusura settimanale :

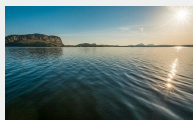
Ristorante: pranzo, lunedì sera, domenica sera (dal 13 maggio al 1° novembre).



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

Nei pressi della dimora

- Alla ricerca dell'alce, Parco degli Appalachi
- Pagaiare sul lago Moosehead



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana