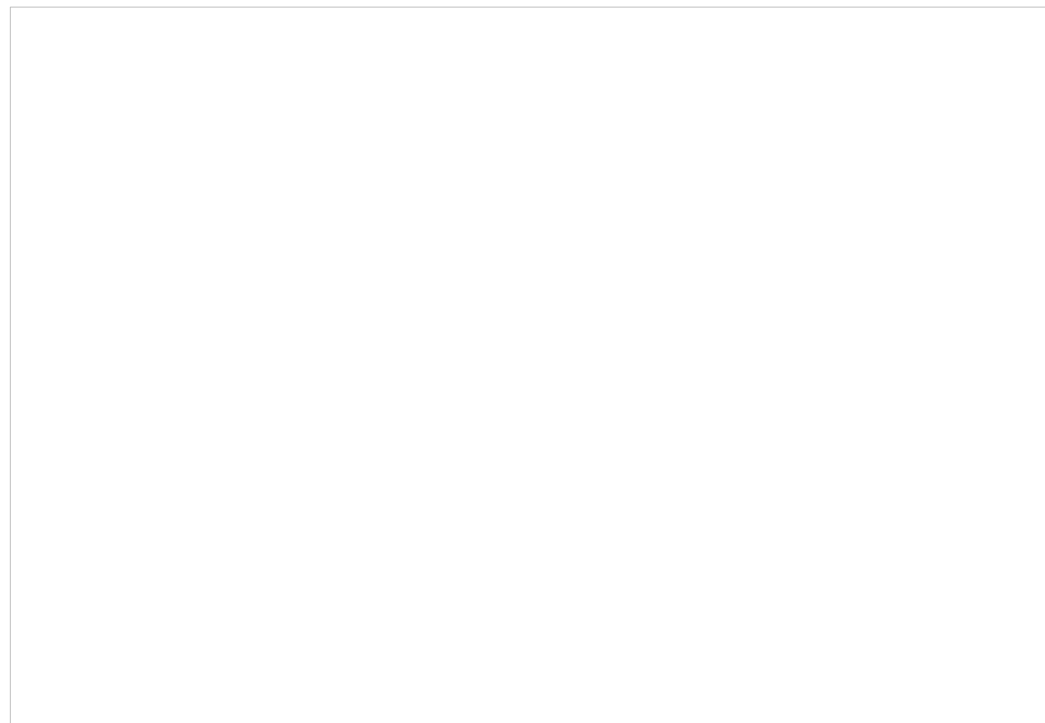




ROUTES DU BONHEUR De New York à la Nouvelle- Angleterre

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.

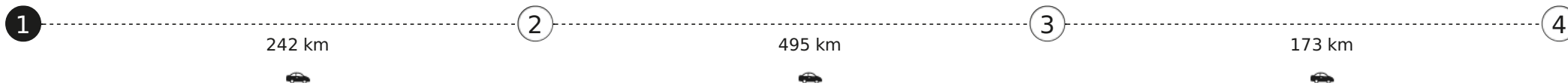


5 NUITS
à partir de
US\$ 1 223,85*

Organiser votre itinéraire personnalisé
avec notre concierge :
+1 800 735 2478 *

* Prix total communiqué à titre indicatif, 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 NUITS

(7 établissements possibles)

The Surrey Hotel

Hôtel et restaurant en ville. Situé dans le quartier chic de l'Upper East Side à Manhattan, le Surrey a conquis les chefs de file de la mode et amateurs d'art du monde entier. Quelques pas et vous êtes à Central Park, sur Madison Avenue et ses boutiques de luxe, dans les plus grands musées et les meilleurs restaurants. Seul hôtel Relais & Châteaux de New York, le Surrey abrite une collection de 31 oeuvres originales d'artistes contemporains aussi renommés que Chuck Close, Claes Oldenburg. Nos hôtes pourront également profiter des soins du spa Cornelia, admirer la vue sur les gratte-ciel depuis le toit-terrasse et apprécier la cuisine française renommée du Chef Daniel Boulud au Café Boulud. The Surrey a été élu hotel n°1 à New York par les lecteurs du Conde Nast Traveler.



Membre Relais & Châteaux depuis 2012
20 East 76th Street
at Madison Avenue
10021, New York, New York

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**
+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 : dimanche. « Nougatine » : ouvert tous les jours.



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

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

Del Posto

Restaurant en ville. Aux confins du Meatpaking District new-yorkais, les propriétaires du Del Posto, Joseph et Lidia Bastianich, ont créé un temple voué à la cuisine italienne dans ce palazzo d'acajou et de marbre. Dans une salle à manger aux lumières tamisées, décorée de hautes colonnes et de rideaux opulents, la Chef Melissa Rodriguez revisite des plats italiens classiques avec une créativité toute contemporaine : boeuf cru truffé, parmesan et pousses de cresson ; fette biscottate, des biscottes confites au chocolat et à la menthe. Près du bar, le pianiste joue des airs de Gershwin et le talentueux sommelier partage son savoir en matière de rhum et d'amaro.

Fermeture annuelle :

22 novembre, 25 décembre, Noël, Thanksgiving.



Membre Relais & Châteaux depuis 2012
85 10th Avenue
10011, New York, New York

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+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.

Fermeture annuelle :

Une semaine en août.



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

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

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 dimanche soir.

Fermeture annuelle :

27 mai, 4 juillet, 2 septembre.



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

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+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 kouglouf 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.



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

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

Eleven Madison Park

Restaurant en ville. La superbe salle à manger Art déco inondée de lumière, ses 10 mètres de hauteur sous plafond et sa vue sur le parc historique de Madison Square sont le cadre parfait pour apprécier la somptueuse cuisine contemporaine du Chef iconique triplement étoilé Daniel Humm. Ses créations sophistiquées, comme le canard musqué laqué au miel et à la lavande - une friandise à goûter absolument -, mettent en valeur la pureté et la simplicité de produits de saison. Son menu dégustation est une invitation à célébrer les richesses agricoles du terroir new-yorkais et les traditions gastronomiques qui y trouvent leurs origines, au cours d'un voyage culinaire aussi convivial que généreux.

Fermeture hebdomadaire :

déjeuner du lundi au jeudi.

Fermeture annuelle :

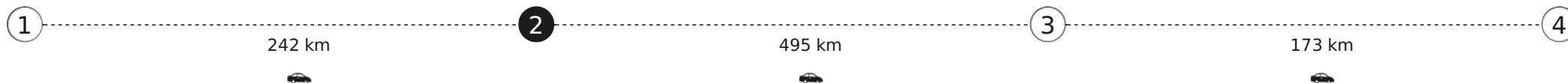
1er janvier, 29 mai, 4 juillet, 24 décembre, 25 décembre.



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

Autour de l'établissement

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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local

2 LENOX — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Blantyre

Hôtel et restaurant à la campagne. Cette belle maison de campagne est idéalement située à mi-chemin entre Boston et New York. Parmi 46 hectares de pelouses et de bois, la maison principale ainsi que les 3 cottages et l'ancien hangar à calèches évoquent un passé plein de charme et d'élégance. Construite en 1902 dans le style Tudor, elle peut s'enorgueillir de chambres somptueuses, d'un spa, d'une cave exceptionnelle, d'une cuisine renommée et d'un délicieux menu au chocolat chaud. Cette demeure enchantée offre des activités à profusion : tennis et croquet en été, patinage sur glace, raquettes, promenades en traîneau lorsqu'elle se transforme en paradis hivernal avec son gigantesque arbre de Noël.

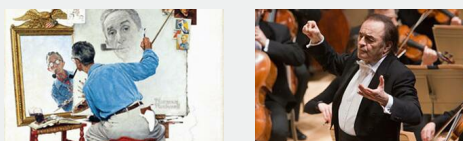
Fermeture annuelle :
Du 25 février au 30 mars.



Membre Relais & Châteaux depuis 1984
16 Blantyre Road,
P.O. Box 995,
01240, Massachusetts, Lenox

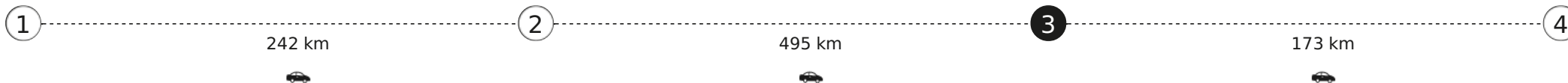
Autour de l'établissement

- Arts du spectacle
- Visites intéressantes à faire à proximité
- Sports de plein air



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**
+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local



3 CAMDEN — 1 NUIT

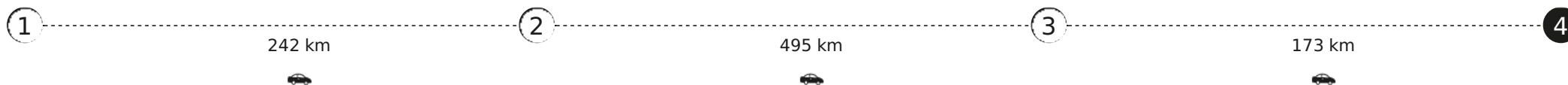
(1 établissement possible)

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



4 GREENVILLE — 1 NUIT

(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, mercredi soir, dimanche soir (du 15 juin au 15 octobre).

Fermeture annuelle :

Hôtel : du 1er novembre au 15 mai.



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



**Organiser votre itinéraire
personnalisé avec notre concierge :**

+1 800 735 2478 *

*prix d'un appel local