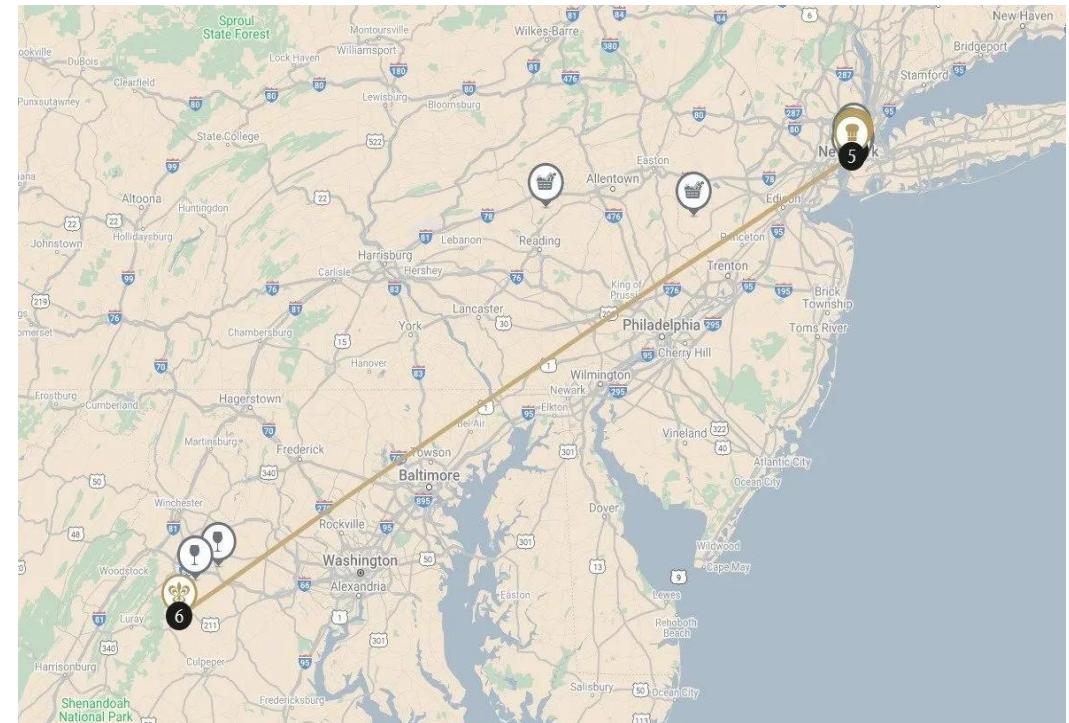




ROUTES DU BONHEUR New York - Washington, la gastronomie tournée vers la nature

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...



**6 NUITS
PRIX SUR DEMANDE***

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



* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/02/2026, 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 — 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 Jamal 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



2 NEW YORK

(2 établissements possibles)

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, 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

The Modern

Au pied du MoMA, dans le quartier animé de Midtown, The Modern est un condensé de la gastronomie et de l'art de vivre de Manhattan. Le restaurant propose des plats raffinés et inattendus, mettant en valeur des ingrédients d'exception et la saisonnalité. Dans la salle à manger donnant sur le jardin de sculptures Abby Aldrich Rockefeller, les clients sont invités à déguster la cuisine américaine contemporaine du chef Thomas Allan, teintée d'influences françaises. La décoration, imaginée par le cabinet de design Bentel & Bentel et librement inspirée du style Bauhaus, est tout indiquée pour le restaurant d'un musée d'art moderne. Dans une atmosphère conviviale et chaleureuse, The Modern multiplie les expériences gustatives et ses menus dégustation ravissent les fins palais : courge musquée au couteau, canard vieilli à sec aux endives ou encore pudding de pain brûlé, accompagnés d'une carte de vins primée internationale.



Membre Relais & Châteaux depuis 2024
9 W 53rd St
10019, 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



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 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 Chad Palagi 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

6

7



420 km

113 km

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 ailé 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


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. Depuis près de vingt ans, le chef Daniel Humm compose des menus de saisons nés d'une étroite collaboration avec les producteurs locaux et Magic Farms, qui cultive fruits et légumes exclusivement pour le restaurant. Le menu de l'Eleven Madison Park a été repensé dans un esprit entièrement végétal explorant toute la richesse et la créativité de cette approche culinaire. Les convives peuvent toutefois opter pour une sélection de plats à base de viande ou de produits de la mer, dont l'emblématique canard au miel et à la lavande. Une occasion de découvrir toutes les nuances d'un univers gastronomique ancré dans les saveurs végétales. 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

6

7



420 km

113 km

6 WASHINGTON DC — 1 NUIT

(1 établissement possible)

Jônt

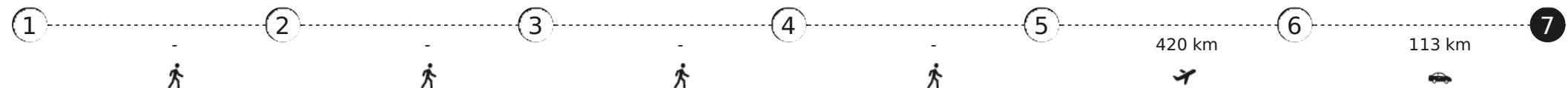
Considéré aux États-Unis comme une figure montante de la gastronomie américaine, Ryan Ratino a ouvert le restaurant Jônt à quelques minutes à peine de la Maison Blanche, dans un quartier d'immeubles victoriens et de galeries d'art. Au premier étage, la cuisine ouverte permet d'observer l'équipe de chefs travailler à la préparation d'un repas raffiné au son d'une playlist aux accents hip-hop. Ayant acquis une grande maîtrise technique, le chef aborde son métier de manière décomplexée. S'il s'inspire de la cuisine japonaise, c'est en s'appuyant sur des ingrédients simples et parfaitement sélectionnés. Le restaurant Jônt propose un parcours gastronomique qui permet d'apprécier les créations du chef et leur palette de saveurs à l'image de ses tartes au tartare de wagyu et marmite à base d'orge japonaise ou de son riz sasanishiki de Miyagi garni de crabe royal, beurre maturé et truffe.

Fermeture hebdomadaire :

Fermé tous les lundis et mardis.



Membre Relais & Châteaux depuis 2025
 1904 14th St NW
 20009, Washington DC



7 WASHINGTON VA — 1 NUIT

(1 établissement possible)

The Inn at Little Washington

Restaurant et hôtel à la campagne.

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