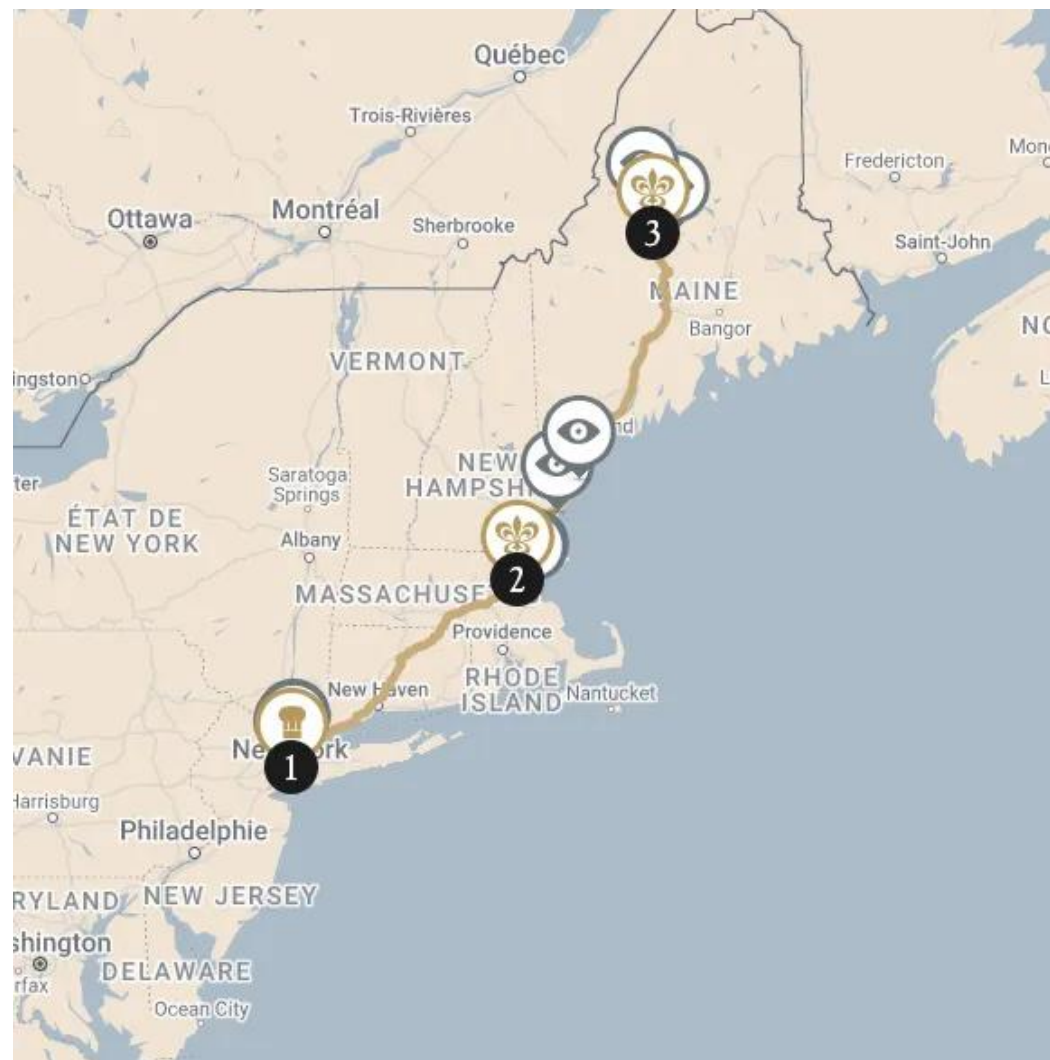


Stati Uniti



### **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. 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.

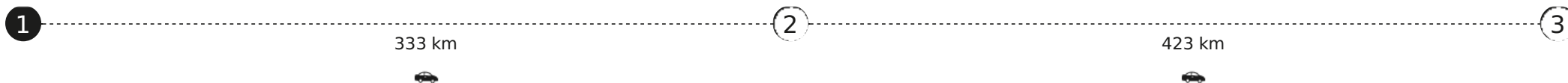


**5 NOTTI**  
**PREZZO SU RICHIESTA\***

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

\* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 12/24/2025, calcolato sulla base di 2 persone in camera doppia per un soggiorno del numero di notti indicato in questa pagina per struttura, escluse le attività consigliate, escluse le strutture non prenotabili online ed esclusi i ristoranti.

\*\* Prezzo di una chiamata locale.



**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. Da quasi vent'anni, lo chef Daniel Humm crea menù stagionali nati da una stretta collaborazione con i produttori locali e l'azienda agricola Magic Farms che coltiva frutta e legumi esclusivamente per il ristorante. Il menù dell'Eleven Madison Park è stato rivisitato in chiave interamente vegetale esplorando tutta la ricchezza e la creatività di questo approccio culinario. Gli ospiti possono comunque optare per una selezione di piatti a base di pesce o carne, tra cui l'emblematica anatra al miele e alla lavanda: un'occasione per scoprire tutte le sfumature di un universo gastronomico basato sui sapori vegetali. 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.

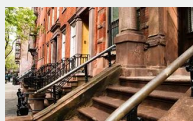
**Chiusura settimanale :**  
pranzo, salvo sabato.



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 :**

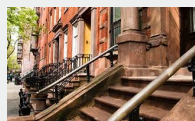
pranzo dal sabato al martedì e domenica sera.



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 :

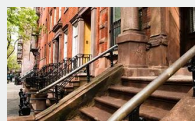
Ristorante gastronomico: lunedì e domenica. "Nougatine": aperto tutti i giorni.



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 Chad Palagi 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.

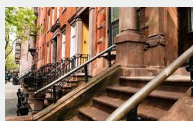
**Chiusura settimanale :**  
pranzo dal lunedì al giovedì.



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 dello chef Jamal 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.

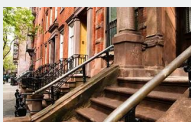
**Chiusura settimanale :**  
pranzo.



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 )

## Inn at Hastings Park

**Hotel e ristorante in un borgo.** L'Inn at Hastings Park è un hotel che si trova a Lexington, a pochi passi dal Lexington Battle Green, primo campo di battaglia della guerra d'indipendenza. Considerata la culla della libertà americana, la città di Lexington, a soli 20 km da Boston, custodisce ricordi indelebili della storia americana. Scoprite il fascino del New England in questa dimora del XIX secolo scrupolosamente restaurata, composta da tre edifici in stile coloniale. Nelle accoglienti camere e suite personalizzate di The Inn at Hastings Park, respirerete l'atmosfera intima e raffinata di un'America moderna ed eterna. Presso il pluripremiato Town Meeting Bistro, lo Chef reinterpreta i classici della cucina del New England utilizzando prodotti locali provenienti da produttori artigianali.

**Chiusura settimanale :**

Ristorante: domenica sera.



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

### Nei pressi della dimora

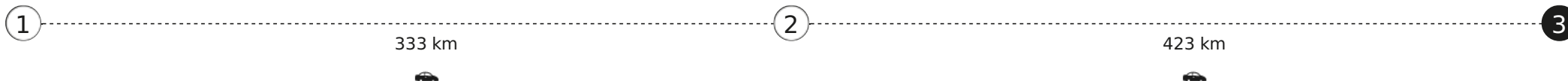
- Libreria Brattle
- Il Palazzo Ayer



**Un concierge al vostro servizio:**

**+1 800 735 2478 \***

\*Costo di una chiamata urbana



**3** 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 Maitre de Maison 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