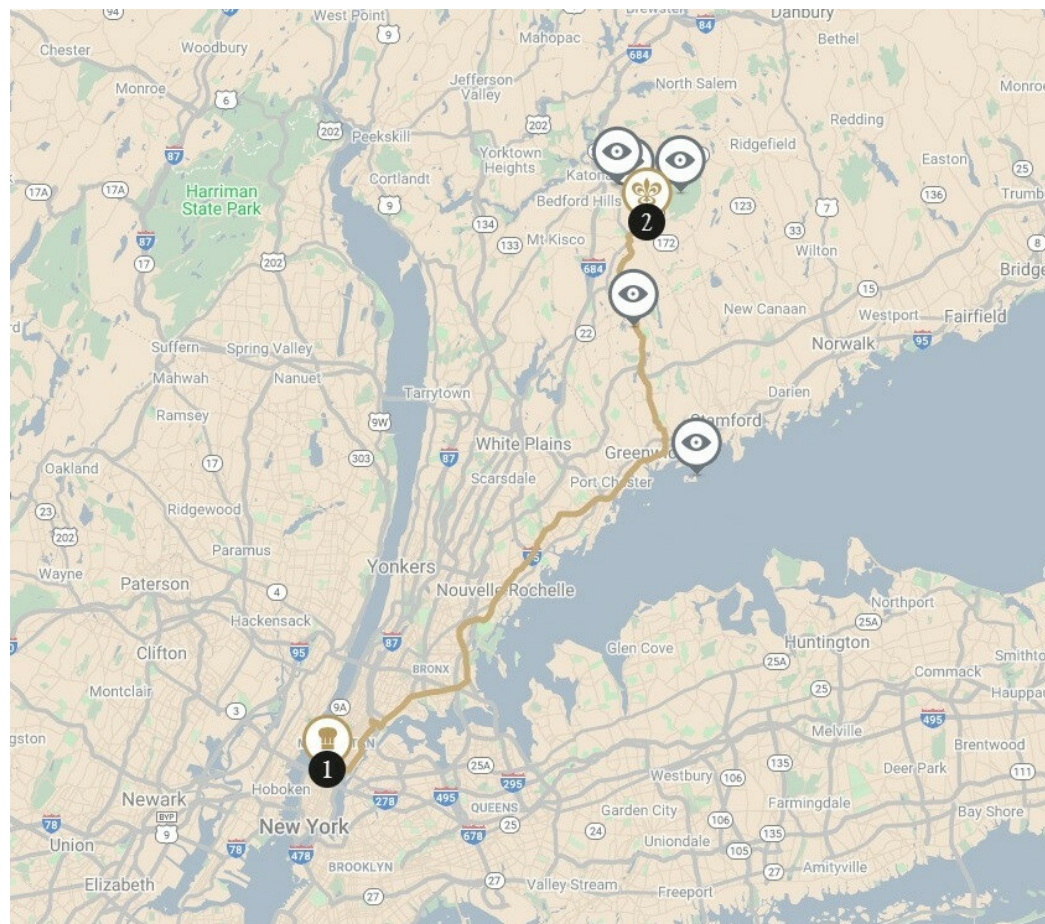


Stati Uniti



ROUTES DU BONHEUR New York, viaggio dalla Grande Mela a Bedford

Quando si parla di "New York", saltano subito alla mente Long Island, Manhattan e il suo skyline, Central Park e i suoi runner, la Fifth Avenue... eppure New York è anche il nome dello stato che si sviluppa a nord-est della città, un territorio dove gli abitanti della Grande Mela amano rifugiarsi per godersi momenti pacifici e bucolici sulla costa atlantica ma anche nelle fitte foreste. Questo viaggio offre una visione d'insieme: alla frenesia della megalopoli risponde la calma dei paesaggi rurali.



4 NOTTI
da
US\$ 941,71*

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

* Prix Total communiqué à titre indicatif au 07/27/2024, 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

70 km



2

1 NEW YORK — 3 NOTTI

(6 dimore possibili)

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

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

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

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

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

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

1

70 km



2

2 BEDFORD — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Bedford Post

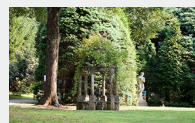
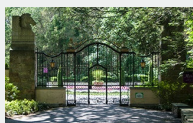
Hotel e ristorante in una foresta. Il Bedford Post, un albergo tradizionale a un'ora da Manhattan, è la meta ideale per una fuga tranquilla. Nel cuore di una zona boscosa intatta, questa residenza storica risalente al 1780 appartiene oggi a Richard Gere e al suo socio Russell Hernandez. In questo tempio dei piaceri per il corpo e lo spirito regna un'atmosfera calorosa e accogliente. Il Bedford offre, infatti, numerose possibilità di relax, dai corsi di yoga ai piaceri più terreni, come quelli dei sapori del ristorante gastronomico The Barn.



Membro Relais & Châteaux dal 2011
954 Old Post Road
10506, New York, Bedford

Nei pressi della dimora

- Caramoor, Katonah
- John Jay Homestead, Katonah
- Ward Pound Ridge Reservation



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana