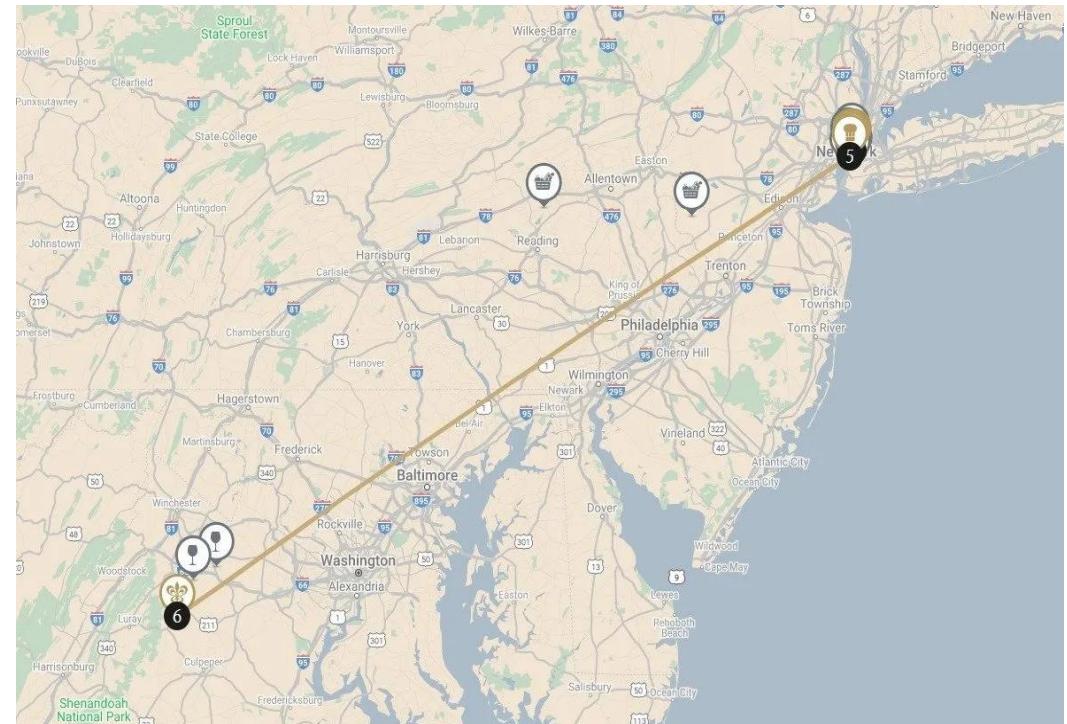




ROUTES DU BONHEUR New York - Washington, la gastronomia improntata sulla natura

Da oltre un decennio, le città di New York e Washington hanno reinventato l'arte della tavola. In queste due metropoli e nelle zone limitrofe, accanto ad alcuni dei maggiori chef del paese, sono sbocciati molti produttori orientati allo sviluppo sostenibile e nuovi mercati biologici. Una visita nel gusto di questo nuovo stile di vita americano...



**6 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA***

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

* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 02/07/2026, 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

2

3

4

5

6

7



420 km

113 km

1 NEW YORK — 4 NOTTI

(2 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

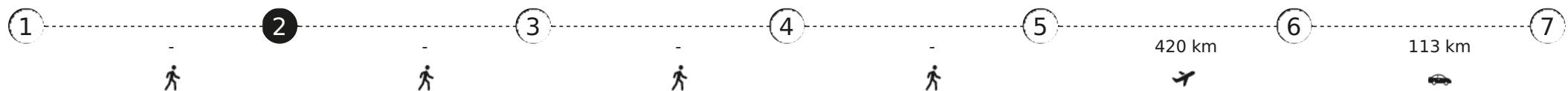
SAGA

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



2 NEW YORK

(2 dimore possibili)

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 zuppe del MoMA
- Le migliori panetterie di NY



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 **Costo di una chiamata urbana

The Modern

Ai piedi del MoMA, nell'animato quartiere di Midtown, The Modern è un concentrato di gastronomia e art de vivre di Manhattan. Il ristorante propone piatti raffinati e inaspettati, valorizzando ingredienti eccezionali e di stagione. Nella sala da pranzo con vista sul giardino di sculture Abby Aldrich Rockefeller, i clienti sono invitati a degustare la cucina americana contemporanea dello chef Thomas Allan, di ispirazione francese. L'arredamento, progettato dallo studio di design Bentel & Bentel e liberamente ispirato allo stile Bauhaus, è perfettamente in linea con il ristorante di un museo di arte moderna. In un'atmosfera conviviale e accogliente, The Modern moltiplica le esperienze di gusto conquistando i palati più fini con i suoi menù degustazione: zucca moscata al coltello, anatra stagionata a secco all'indivia o ancora pudding di pain brûlé, accompagnati da una carta di vini rinomati a livello internazionale.



Membro Relais & Châteaux dal 2024
9 W 53rd St
10019, New York

Nei pressi della dimora

- Le zuppe del MoMA
- Le migliori panetterie di NY



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 NEW YORK

(1 dimora possibile)

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

- Brooklyn Grange, la fattoria bio urbana più famosa
- I wine bar di tendenza



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

1

2

3

4

5

6

7



420 km

113 km

4 NEW YORK

(1 dimora possibile)

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

- Smorgasburg, il mercato delle pulci di Brooklyn
- Zabar's, Delicatessen leggendarie
- Pesca nell'Hudson



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

1

2

3

4

5

6

7



420 km

113 km

5 NEW YORK

(1 dimora possibile)

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

- Il mercato bio Greenmarket di Union Square
- Un barbecue nella Grande Mela
- Eataly, il negozio di NY tutto italiano



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana

1

2

3

4

5

6

7



420 km

113 km

6 WASHINGTON DC — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)
Jônt

Considerato negli Stati Uniti come una figura emergente della gastronomia americana, Ryan Ratino ha aperto il ristorante Jônt a pochi minuti dalla Casa Bianca, in un quartiere di edifici vittoriani e gallerie d'arte. Al primo piano, la cucina a vista consente di osservare il team di Chef che lavora alla preparazione di un pasto raffinato accompagnati da un sottofondo hip-hop. Grazie alla sua grande abilità tecnica, lo Chef approccia il proprio mestiere con padronanza. Ispirandosi alla cucina giapponese, punta su ingredienti semplici e accuratamente selezionati. Il ristorante Jônt propone un percorso gastronomico che consente di apprezzare le creazioni dello Chef e la loro tavolozza di sapori: tartine alla tartare di wagyu e zuppa a base di orzo giapponese o riso sasanishiki di Miyagi guarnito con granchio reale, burro stagionato e tartufo.



Membro Relais & Châteaux dal 2025
1904 14th St NW
20009, Washington DC



7 WASHINGTON VA — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

The Inn at Little Washington

Ristorante e hotel in campagna.

Chiusura settimanale :

Hotel: martedì. Ristorante gastronomico: lunedì e martedì. "Patty Os Cafe and Bakery": mercoledì e giovedì sera.



Membro Relais & Châteaux dal 1987
Middle and Main Streets
P.O. Box 300
22747, Virginia, Washington