

Paris, le 19 novembre 2025

Le Guide MICHELIN révèle sa sélection 2025 pour les Villes du Nord-Est américain !

- À New York, Sushi Sho est promu au rang de trois Étoiles MICHELIN
- Joo Ok, installé à New York, et Kasama, à Chicago, décrochent chacun deux Étoiles MICHELIN
- Les villes de Boston et Philadelphie rejoignent la sélection pour la première fois

C'est au cœur du prestigieux Kimmel Center for the Performing Arts de Philadelphie que le Guide MICHELIN a révélé le palmarès des Villes du Nord-Est américain 2025, enrichie cette année par l'arrivée de Boston et de Philadelphie aux côtés de Chicago, New York et Washington.

Cette nouvelle édition célèbre 664 établissements et 64 styles de cuisine différents. Outre les établissements Étoilés MICHELIN, il comprend également les Bib Gourmand et tables recommandées de la région.

À New York, le restaurant japonais **Sushi Sho** est promu au rang de trois Étoiles MICHELIN, tandis que **Joo Ok**, une adresse coréenne, rejoint la catégorie des établissements qui valent le détour. À Chicago, **Kasama** reçoit une deuxième Étoile MICHELIN et **Feld** décroche l'Étoile Verte MICHELIN en plus d'intégrer la famille des restaurants Étoilés MICHELIN.

Pour l'arrivée du Guide MICHELIN à Boston, **311 Omakase** s'illustre en se voyant décerner une première Étoile MICHELIN. La ville abrite aussi désormais six Bib Gourmand. Enfin, Philadelphie compte quant à elle trois tables qui valent l'étape, à savoir **Friday Saturday Sunday**, **Her Place Supper Club** et **Provenance**, ainsi qu'un restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN, **Pietramala**.

« Cette année, en réunissant les principales Villes du Nord-Est américain en une même sélection, nous célébrons les nombreux talents qui font vibrer la scène culinaire », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Nous sommes heureux de dévoiler les premiers établissements distingués à Boston et à Philadelphie, dont certains rejoignent désormais la famille des établissements Étoilés MICHELIN. Tout au long de leurs visites, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont été frappés par la passion qui anime les professionnels locaux, qu'elle s'exprime dans l'assiette ou à travers la qualité du

service. Nous adressons nos plus chaleureuses félicitations à l'ensemble des chefs et des équipes honorés ce soir. »

Trois Étoiles MICHELIN

New York

Sushi Sho (Cuisine japonaise)

Installé à quelques pas de la Bibliothèque Publique de New York, le chef **Keiji Nakazawa** fait preuve d'une impressionnante maîtrise à travers un menu omakase d'exception. Tout au long du repas, les gourmets sont invités à déguster divers plats mettant à l'honneur les poissons, les crustacés ou encore les légumes, souvent travaillés au moyen de différentes techniques de fermentation nées au Japon. Empreint d'une ambiance poétique, le lieu s'articule autour d'un élégant comptoir en cyprès hinoki encadré de deux glacières fermées par des portes en bois gravé. C'est dans ce cadre que la brigade et l'équipe de salle s'affairent dans un ballet parfaitement organisé. Le rythme de service, la profusion de plats et l'excellence qui caractérisent cette expérience impressionneront jusqu'aux amateurs de sushis les plus expérimentés.

Deux Étoiles MICHELIN

Chicago

Kasama (Cuisine philippine)

Kasama, dont le nom signifie « ensemble » en tagalog, est dirigé par **Tim Flores** et **Genie Kwon**, deux chefs talentueux formés dans des établissements prestigieux. Partenaires à la ville comme en cuisine, ils forment un duo aussi créatif qu'harmonieux. L'expérience de Flores lui permet de réinterpréter avec modernité la cuisine philippine, tandis que Kwon s'appuie sur sa formation en pâtisserie pour créer des desserts d'exception. S'ils ont choisi de miser sur la sobriété pour la décoration de leur restaurant, tous deux font preuve d'une grande originalité dans leur art. Flores réinterprète les spécialités philippines avec élégance et créativité, comme avec son « adobo » de moules et champignons sauvages, une assiette qui joue sur l'acidulé, le sucré et le salé. Ses plats sont accompagnés de sauces originales et audacieuses telles qu'une pâte aux cacahuètes et à la crevette. Côté dessert, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été conquise par le « mais con yelo », une création composée d'un semifreddo de maïs accompagné d'un granité de lait.

New York

Joo Ok (Cuisine coréenne)

Cette élégante adresse campe le seizième étage d'un bâtiment ancien au cœur de Koreatown. À leur arrivée, les convives sont accueillis dans un espace

traditionnellement coréen avec des mises en bouches et des boissons. Ils sont ensuite menés vers la salle à manger, une pièce à la décoration minimaliste qui offre une vue imprenable sur les buildings de Manhattan. Le talentueux chef **Shin Chang-ho** propose ici un menu dégustation coréen maîtrisé et raffiné qui se veut à la fois traditionnel et contemporain. Parmi ses nombreuses créations, les mandus déstructurés au faisan, au foie gras et aux morilles sont éblouissants. Le chef a également imaginé un plat composé de crevettes tachetées et de panopes, le tout accompagné d'une huile de perilla d'un vert éclatant préparée sur place à partir de graines importées. Dans la même lignée, les desserts sont comme des petits bijoux qui n'ont rien à envier aux assiettes qui les précèdent. L'expérience gastronomique se termine sur une tisane subtile de topinambour, une touche finale aussi originale que délicate.

Une Étoile MICHELIN

Boston

311 Omakase (Cuisine japonaise)

Situé au rez-de-chaussée d'une maison mitoyenne du quartier de South End, ce comptoir intimiste est né de la vision du chef Wei Fa Chen. Les murs pâles et les accents de bois clair créent une toile blanche qui met en lumière la sélection d'assiettes en céramique (fabriquées à Kyoto et à Asheville), les dessous de verre en tatami fabriqués sur mesure, et surtout les plats confectionnés avec soin par le chef et son équipe. Son menu omakase comprend notamment de sublimes nigiris réalisés à partir de produits d'exception pour la plupart importés du Japon, ainsi qu'une belle sélection de poissons comme la plie, l'ishidai et le béryx long. Plusieurs plats cuits ouvrent le bal et mettent chacun l'accent sur une méthode de cuisson précise, à l'image du mérrou longues dents frit et croustillant accompagné d'une sauce ponzu ou du bol composé d'amadai et d'ormeau servis dans un dashi.

Chicago

Feld (Cuisine contemporaine)

Bien qu'il soit installé en pleine ville, plus précisément dans le quartier d'Ukrainian Village, Feld se démarque par son approche axée sur les produits fermiers, pour la plupart fournis par des exploitations installées à moins de quatre heures de route. La brigade, qui évolue sous les yeux des convives, travaille ces ingrédients de qualité avec une passion évidente. Né à Chicago, Jacob Potashnick met en lumière des produits de saison qu'il aime décliner de plusieurs manières. Les asperges peuvent par exemple être travaillées crues avec une émulsion de citron confit au sel, frites en tempura ou centrifugées afin d'obtenir un jus servi avec du fromage frais. Le chef a aussi imaginé une assiette composée de flétan, d'une purée de champignon maitake, d'une émulsion thym-maitake et d'un morceau de maitake grillé. Enfin, si la météo permet de manger en extérieur, les convives peuvent s'installer dehors au coin du feu où ils

apercevront plusieurs griottiers dont les fruits viennent sublimer les créations du chef à la belle saison.

New York

Bridges (Cuisine contemporaine)

Les gourmets qui viendront dîner chez Sam Lawrence ne manqueront pas d'être impressionnés par l'expérience qu'ils vivront dans son restaurant de Chinatown. Avec ses tons marron et ses luminaires, la salle à manger rappelle l'atmosphère chaleureuse d'un bistrot. En cuisine, le chef et sa brigade font preuve d'une passion et d'une ambition communicatives. Les énoncés du menu sont succincts et les plats ne sauraient être cantonnés à un unique style de cuisine : ils sont originaux et n'obéissent qu'à une seule règle, l'inspiration du chef. Est-ce que le thon séché se marie bien avec les trompettes de la mort et les dattes ? Assurément. Parmi les plats qu'ils ont dégustés, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont notamment été bluffés par la tarte composée d'une crème de comté et de morilles crémeuses. Au dessert, c'est une autre tarte qui séduira à coup sûr les gourmets, celle au chocolat et à la noisette, aussi succulente qu'incontournable. Enfin, pour compléter l'expérience gustative proposée, l'équipe de salle assure un service à la fois décomplexé et attentif.

Huso (Cuisine contemporaine)

Ceux qui se souviennent du restaurant que gérait le chef Buddha Lo dans l'Upper East Side seront ravis de le voir renaître dans le quartier bohème de TriBeCa. Comme avant, les convives arrivent d'abord dans une boutique de caviar avant de découvrir un espace luxueux. Des rideaux blancs vaporeux, de grandes fenêtres et des tables disposées avec soin donnent le ton, créant une atmosphère épurée et sophistiquée. Utilisé de manière astucieuse, le caviar est un fil rouge que l'on retrouve tout au long du menu dégustation qui se démarque aussi par ses sauces parfaitement équilibrées. Le saumon Ora King accompagné de crème et de croutons est idéal pour commencer le repas, tout comme le plat de foie gras et de brioche. Les gourmets souhaitant profiter au maximum de cette expérience peuvent opter pour les suppléments premium, mais ce n'est pas une condition essentielle pour apprécier tout le talent du chef.

Muku (Cuisine japonaise)

Doté d'un comptoir pouvant accueillir jusqu'à dix convives, ce restaurant intimiste a de grandes ambitions. Le menu d'inspiration kaiseki servi ici s'articule autour de la philosophie goho, qui met en lumière cinq modes de préparation différents à travers des plats crus, grillés, cuits à l'eau, à la vapeur et frits. La saisonnalité joue également un rôle clé, et chaque assiette qui sort des cuisines témoigne d'une grande maîtrise des saveurs. Qu'il s'agisse du shabu shabu au wagyu japonais et de son bouillon aux mille saveurs, du gohan composé de riz, de poulet coupé en petits dés et de maitakes, ou des nouilles sobas confectionnées avec de la farine

de sarrasin issue de la ville natale du chef, chaque plat est placé sous le signe du savoir-faire et de la précision. Pour terminer le repas, rien de tel que le mizugashi avec ses dés de crown melon, sa crème glacée aux lies de saké et son émulsion de soda au miellat. Accompagné d'un thé vert fumé, il laissera aux gourmets un souvenir impérissable.

Yamada (Cuisine japonaise)

Le chef **Isao Yamada** dédie depuis toujours son art au kaiseki. Doté d'un univers singulier, son restaurant apporte une véritable valeur ajoutée à l'offre gastronomique japonaise de New York. Yamada crée des plats axés sur la saisonnalité, qui incarnent chacun une méthode de préparation bien précise. Les sashimis sont confectionnés à partir des meilleurs poissons et l'owan, une soupe légère, peut par exemple être agrémenté de raviolis au crabe royal. Le gohan, qui est un plat de riz, peut quant à lui être composé de légumes de saison accompagnés de homard du Maine, de maïs de Nantucket et de maitakes issus de la région des Catskills. Côté salle, la pièce épurée accueille à chaque service une poignée de convives qui sont installés à un comptoir en L. La décoration est propice à la sérénité, avec des murs blanc et ocre agrémentés d'ikebana et un jardin japonais séché.

Philadelphie

Friday Saturday Sunday (Cuisine américaine contemporaine)

Que les gourmets se rassurent, malgré son nom, le restaurant est aussi ouvert le mercredi et le jeudi. Le chef Chad Williams et son épouse Hanna, tous deux natifs de Philadelphie, ont repris cette institution en 2016. Suite à la pandémie, ils ont choisi d'emprunter une nouvelle direction en proposant un menu fixe en plusieurs services. Ce fut un pari gagnant qui permet aujourd'hui à Chad d'offrir à chacun de ses convives une expérience équilibrée, variée et cohérente. Il s'appuie sur sa grande technique, sur une touche d'innovation et sur sa compréhension des ingrédients nobles pour créer des assiettes savoureuses. Parmi elles, ses délicieux ris de veau croustillants convaincront même les plus sceptiques. Sa caille accompagnée d'un pâté de foie offre un intéressant jeu de textures, tandis que son contre-filet assaisonné avec une grande justesse ravira les amateurs de viande. À leur arrivée, les convives découvriront le superbe bar puis, en montant quelques marches, ils arriveront dans la partie restaurant : une grande pièce chaleureuse tout en long, gérée par une équipe bienveillante et accueillante. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié l'atmosphère de cette adresse pleine de vie, à l'image des plats imaginés par le chef.

Her Place Supper Club (Cuisine européenne contemporaine)

Le nom du restaurant en dit long sur l'expérience à laquelle on peut s'attendre en dînant chez **Amanda Shulman** : cette jolie adresse dans l'esprit d'un authentique

supper club est née de son amour pour la cuisine, qu'elle aime partager avec ses amis. Si les clients dînent à des tables séparées, la convivialité est de mise : tout le monde est servi en même temps, juste après que la cheffe a expliqué à l'assemblée la composition de chaque plat, et parfois son inspiration. Elle propose en effet un menu unique en plusieurs services qui change toutes les deux semaines. Pour ce qui est des influences, ses assiettes sont teintées de notes françaises et italiennes. Qu'il s'agisse de la barigoule servie avec une truite en chapelure de brioche ou du beurre blanc qui accompagne les chitarras maison aux palourdes, ses sauces sont le véritable atout charme de cette adresse. Seuls deux services sont proposés (le premier à 18 h et le second à 20 h 30), la ponctualité est donc de rigueur.

Provenance (Cuisine contemporaine)

Établis dans une maison historique, le chef Nicholas Bazik et son équipe proposent ici une expérience parfaitement rodée. Sous les yeux des gourmets installés au comptoir, ils offrent un impressionnant spectacle empreint de précision, d'harmonie et, naturellement, de saveurs. Le menu dégustation est parsemé d'influences françaises et coréennes, avec des sojas uniques, des huiles aromatiques et de sublimes sauces qui relèvent les poissons et fruits de mer, ainsi que les protéines maturées qui garnissent les assiettes. Plusieurs d'entre elles ont marqué l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN, notamment le thon japonais et son tofu fouetté, le sorgho soufflé et son huile pimentée ou encore la hollandaise au beurre noisette qui accompagne un jambon de pays avec du caviar et du chou-fleur. Si les idées sont originales, les saveurs sont audacieuses. La créativité du chef est aussi alimentée par les saisons, et une simple salade peut se transformer en un plat exceptionnel. Pour compléter le tout, le personnel de salle assure un service impeccable, parfaitement chorégraphié.

Étoile Verte MICHELIN

Deux nouveaux restaurants salués pour leur approche inspirante

Cette distinction met en lumière les établissements qui ont inspiré et impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur engagement en faveur de la gastronomie de demain. En créant une communauté d'adresses novatrices qui s'investissent pour faire évoluer le rôle des restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, tout en encourageant les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

Cette année, deux nouvelles tables ont séduit l'équipe d'inspection grâce à leur vision inspirante. Il s'agit de **Feld**, à Chicago et de **Pietramala**, à Philadelphie. L'équipe de Feld s'attache à assurer un approvisionnement durable et travaille exclusivement avec des produits de saison achetés auprès de petits producteurs respectueux de l'environnement. Elle prend également soin de limiter le gaspillage alimentaire grâce à diverses méthodes de fermentation et de conservation. Pietramala est quant à lui un restaurant vegan où chaque ingrédient est cultivé dans des exploitations biologiques indépendantes situées non loin de là. Son

équipe aide également des producteurs locaux à valoriser leurs déchets ou excédents. Elle réalise par exemple du garum végétal avec des drêches issues de brasseries, du tamari avec des tomates imparfaites et du miso avec des graines de tournesol utilisées par des huileries locales.

Ces nouveaux établissements rejoignent les sept adresses déjà saluées pour leur approche durable à Chicago, New York et Washington. Ensemble, ils forment une communauté résolue à montrer qu'une autre vision de la gastronomie est possible.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 30 restaurants du Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Vous trouverez ci-dessous la liste complète des nouveaux Bib Gourmand.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Villes du Nord-Est américain 2025

REMARQUE : la liste ci-dessous ne comprend que les « nouveautés » qui intègrent la sélection 2025. La liste complète, qui comprend aussi les adresses qui conservent leur Bib Gourmand à Chicago, New York et Washington, est disponible sur le site guide.michelin.com.

Restaurant	Adresse
4th Street Deli	700 S. 4th St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Angelo's	736 S. 9th St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Bánh Anh Em	99 3rd Ave., New York, New York 10003
Bar Volpe	170 W. Broadway, Boston, Massachusetts 02127
Chalong	749 9th Ave., New York, New York 10019
Dalessandro's	600 Wendover St., Philadelphia, Pennsylvania 19128
Del Rossi's	538 N. 4th St., Philadelphia, Pennsylvania 19123
Dizengoff	1625 Sansom St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
El Chingon	1524 S. 10th St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Fiorella	817 Christian St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Fox & The Knife	28 W. Broadway, Boston, Massachusetts 02127
Jahunger	272 Brookline St., Cambridge, Massachusetts 02139
La Dong	11 E. 17th St., New York, New York 10003
Laliko	80 Carmine St., New York, New York 10014
Mahaniyom	236 Washington St., Brookline, Massachusetts 02445

Mirra	1954 W. Armitage Ave., Chicago, Illinois 60622
Nadu	2518 N. Lincoln Ave., Chicago, Illinois 60614
Noreetuh	128 First Ave., New York, New York 10009
Olmo	103 Saratoga Ave., Brooklyn, New York 11233
Pagu	310 Massachusetts Ave., Cambridge, Massachusetts 02139
PhoXotic	103 Rhode Island Ave. NW, Washington, District of Columbia 20001
Pizzeria Beddia	1313 N. Lee St., Philadelphia, Pennsylvania 19122
Royal Sushi & Izakaya	780 S. 2nd St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Sal Tang's	521 Hicks St., Brooklyn, New York 11231
Sally	2229 Spruce St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Sumiao Hunan Kitchen	270 Third St., Cambridge, Massachusetts 02142
Taqueria Chingón	817 W. Fulton Market, Chicago, Illinois 60607
Taqueria El Chato	620 Manhattan Ave. Brooklyn New York 11222
Yemenat	7721 5th Ave., Brooklyn, New York 11209
Your Only Friend	1114 9th St. NW, Washington, District of Columbia 20001

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé cinq Prix Spéciaux :

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels (sponsorisé par Tokaj)	Chompon Boonnak	"Boong" Mahaniyom
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Annie Shi	Lei
Prix MICHELIN du Service	Amy Cordell	Ever

(sponsorisé Capital One Dining)	par		
Prix MICHELIN Jeune Chef	du	India Doris	Markette
<i>(sponsorisé par Sysco)</i>			
Prix MICHELIN Chef Mentor	du	Jose Andres	minibar
<i>(décerné par Blancpain)</i>			

La cérémonie du Guide MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

Hôtels

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans le Nord-Est américain et dans le monde entier.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Dans les Villes du Nord-Est américain, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent le sublime [Langham Hotel](#) (deux Clefs MICHELIN) à Boston, des établissements traditionnels comme [The Rittenhouse](#) (une Clef MICHELIN) à Philadelphie, et une adresse incontournable, le [Soho House New York](#).

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) du Guide MICHELIN ou téléchargez l'[application](#) gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

La sélection du Guide MICHELIN Villes du Nord-Est américain 2025 :

	(Cuisine d'exception, vaut le voyage)	6
	(Excellente cuisine, vaut le détour)	22
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	93
	(Précurseurs en matière de gastronomie innovante)	9

 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	166
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	377
Nombre total de restaurants dans la sélection	664
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	20
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	42
Styles de cuisine représentés dans la sélection	64

Restaurants Étoile Verte MICHELIN de la sélection Villes du Nord-Est américain 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
Blue Hill at Stone Barns	  	630 Bedford Rd., Tarrytown, New York 10591
Daisies	 	2375 Milwaukee Ave., Chicago, Illinois 60647
Dirt Candy	 	86 Allen St., New York, New York 10002
Family Meal at Blue Hill	 	75 Washington Pl., New York, New York 10011
Feld (nouveau)	 	2018 W. Chicago Ave., Chicago, Illinois 60622
One White Street		1 White St., New York, New York 10013
Oyster Oyster	 	1440 8th St. NW, Washington, District of Columbia 20001
Pietramala (nouveau)		614 N. 2nd St., Philadelphia, Pennsylvania 19123
The Inn at Little Washington	  	309 Middle St., Washington, Virginia 22747

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Villes du Nord-Est américain 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
------------	-------------	---------

Eleven Madison Park	***	11 Madison Ave., New York, New York 10010
Jungsik New York	***	2 Harrison St., New York, New York 10013
Le Bernardin	***	155 W. 51st St., New York, New York 10019
Per Se	***	10 Columbus Circle, New York, New York 10019
Smyth	***	177 N. Ada St., Chicago, Illinois 60607
Sushi Sho (nouveau)	***	3 E. 41st St., New York, New York 10017
Alinea	**	1723 N. Halsted St., Chicago, Illinois 60614
Aquavit	**	65 E. 55th St., New York, New York 10022
Aska	**	47 S. 5th St., Brooklyn, New York 11249
Atera	**	77 Worth St., New York, New York 10013
Atomix	**	104 E. 30th St., New York, New York 10016
Blue Hill at Stone Barns	**	630 Bedford Rd., Tarrytown, New York 10591
César	**	333 Hudson St., New York, New York 10013
Chef's Table at Brooklyn Fare	**	431 W. 37th St., New York, New York 10018
Ever	**	1340 W. Fulton St., Chicago, Illinois 60607
Gabriel Kreuther	**	41 W. 42nd St., New York, New York 10036
Jean-Georges	**	1 Central Park West, New York, New York 10023
Jônt	**	1904 14th St. NW, Washington, District of Columbia 20009
Joo Ok (nouveau)	**	22 W. 32nd St., 16th Fl., New York, New York 10001
Kasama (nouveau)	**	1001 N. Winchester Ave., Chicago, Illinois 60622
Masa	**	10 Columbus Circle, New York, New York 10019
minibar	**	855 E St. NW, Washington, District of Columbia 20004
odo	**	17 W. 20th St., New York, New York 10011
Oriole	**	661 W. Walnut St., Chicago, Illinois 60661

Saga	✿✿	70 Pine St., New York, New York 10005
Sushi Noz	✿✿	181 E. 78th St., New York, New York 10075
The Inn at Little Washington	✿✿✿	309 Middle St., Washington, Virginia 22747
The Modern	✿✿	9 W. 53rd St., New York, New York 10019
311 Omakase (nouveauté)	✿	605 Tremont St., Boston, Massachusetts 02118
63 Clinton	✿	63 Clinton St., New York, New York 10002
Albi	✿	1346 4th St. SE, Washington, District of Columbia 20003
Atelier (fermé temporairement)	✿	4544 N. Western Ave., Chicago, Illinois 60625
Bar Miller	✿	620 E. 6th St., New York, New York 10009
Boka	✿	1729 N. Halsted St., Chicago, Illinois 60614
bōm	✿	17 W. 19th St., New York, New York 10011
Bresca	✿	1906 14th St. NW, Washington, District of Columbia 20009
Bridges (nouveauté)	✿	9 Chatham Sq., New York, New York 10038
Café Boulud	✿	100 E. 63rd St., New York, New York 10065
Cariño	✿	4662 N. Broadway, Chicago, Illinois 60640
Casa Mono	✿	52 Irving Pl., New York, New York 10003
Causa	✿	920 Blagden Alley NW, Washington, District of Columbia 20001
Corima	✿	3 Allen St., New York, New York 10002
Cote	✿	16 W. 22nd St., New York, New York 10010
Crown Shy	✿	70 Pine St., New York, New York 10005
Daniel	✿	60 E. 65th St., New York, New York 10065
Dirt Candy	✿✿	86 Allen St., New York, New York 10002
EL Ideas	✿	2419 W. 14th St., Chicago, Illinois 60608
Elcielo Washington	✿	1280 4th St. NE, Washington, District of Columbia 20002
Elske	✿	1350 W. Randolph Ave., Chicago, Illinois 60607

Esmé	✿	2200 N. Clark St., Chicago, Illinois 60614
Essential by Christophe	✿	103 W. 77th St., New York, New York 10024
Estela	✿	47 E. Houston St., New York, New York 10012
Family Meal at Blue Hill	✿✿	75 Washington Pl., New York, New York 10011
Feld (nouveau)	✿✿	2018 W. Chicago Ave., Chicago, Illinois 60622
Fiola	✿	601 Pennsylvania Ave. NW, Washington, District of Columbia 20004
Francie	✿	134 Broadway, Brooklyn, New York 11249
Frevo	✿	48 W. 8th St., New York, New York 10011
Friday Saturday Sunday (nouveau)	✿	261 S. 21st St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Galit	✿	2429 N. Lincoln Ave., Chicago, Illinois 60614
Gramercy Tavern	✿	42 E. 20th St., New York, New York 10003
Gravitas	✿	1401 Okie St. NE, Washington, District of Columbia 20002
Her Place Supper Club (nouveau)	✿	1740 Sansom St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Huso (nouveau)	✿	323A Greenwich St., New York, New York 10013
Icca	✿	20 Warren St., New York, New York 10007
Imperfecto: The Chef's Table	✿	1124 23rd St. NW, Washington, District of Columbia 20037
Indienne	✿	217 W. Huron St., Chicago, Illinois 60654
Jeju Noodle Bar	✿	679 Greenwich St., New York, New York 10014
Jōji	✿	1 Vanderbilt Ave., New York, New York 10017
Jua	✿	36 E. 22nd St., New York, New York 10010
Kinship	✿	1015 7th St. NW, Washington, District of Columbia 20001
Kochi	✿	652 Tenth Ave., New York, New York 10036

Kosaka	✿	220 W. 13th St., New York, New York 10011
L'Abeille	✿	412 Greenwich St., New York, New York 10013
La Bastide by Andrea Calstier	✿	721 Titicus Rd., North Salem, New York 10560
Le Coucou	✿	138 Lafayette St., New York, New York 10013
Le Pavillon	✿	1 Vanderbilt Ave., New York, New York 10017
Little Pearl	✿	921 Pennsylvania Ave. SE, Washington, District of Columbia 20003
Mako	✿	731 W. Lake St., Chicago, Illinois 60661
Mari	✿	679 Ninth Ave., New York, New York 10036
Masseria	✿	1340 4th St. NE, Washington, District of Columbia 20002
Meju	✿	5-28 49th Ave., Queens, New York 11101
Métier	✿	1015 7th St. NW, Washington, District of Columbia 20001
Mita	✿	804 V St. NW, Washington, District of Columbia 20001
Moody Tongue	✿	2515 S. Wabash Ave., Chicago, Illinois 60616
Muku (nouveau)	✿	412 Greenwich St., New York, New York 10013
Next	✿	953 W. Fulton Market, Chicago, Illinois 60607
Noda	✿	37 W. 20th St., New York, New York 10001
Nōksu	✿	49 W. 32nd St., New York, New York 10001
Noz 17	✿	458 W. 17th St., New York, New York 10011
Oiji Mi	✿	17 W. 19th St., New York, New York 10011
Omakase at Barracks Row	✿	522 8th St. SE, Washington, District of Columbia 20003
Oxomoco	✿	128 Greenpoint Ave., Brooklyn, New York 11222

Oyster Oyster		1440 8th St. NW, Washington, District of Columbia 20001
Pineapple and Pearls		715 8th St. SE, Washington, District of Columbia 20003
Provenance (nouveau)		408 S. 2nd St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Rania		427 11th St. NW, Washington, District of Columbia 20004
Restaurant Yuu		55 Nassau Ave., #1A, Brooklyn, New York 11222
Rezdôra		27 E. 20th St., New York, New York 10003
Rooster & Owl		2436 14th St. NW, Washington, District of Columbia 20009
Rose's Luxury		717 8th St. SE, Washington, District of Columbia 20003
Schwa		1466 N. Ashland Ave., Chicago, Illinois 60662
Semma		60 Greenwich Ave., New York, New York 10011
Sepia		123 N. Jefferson St., Chicago, Illinois 60661
Shion 69 Leonard Street		69 Leonard St., New York, New York 10013
Shmoné		61 W. 8th St., New York, New York 10011
Shota Omakase		50 S. 3rd St., Brooklyn, New York 11249
Sushi Nakazawa New York		23 Commerce St., New York, New York 10014
Sushi Nakazawa Washington DC		1100 Pennsylvania Ave. NW, Washington, District of Columbia 20004
Tail Up Goat		1827 Adams Mill Rd. NW, Washington, District of Columbia 20009
Tempura Matsui		222 E. 39th St., New York, New York 10016
The Dabney		122 Blagden Alley NW, Washington, District of Columbia 20001
The Four Horsemen		295 Grand St., Brooklyn, New York 11211
Topolobampo		445 N. Clark St., Chicago, Illinois 60654

Torien	✿	292 Elizabeth St., New York, New York 10012
Torrise	✿	275 Mulberry St., New York, New York 10012
Tsukimi	✿	288 E. 10th St., New York, New York 10003
Tuome	✿	536 E. 5th St., New York, New York 10009
Xiquet	✿	2404 Wisconsin Ave. NW, Washington, District of Columbia 20007
Yamada (nouveauté)	✿	16 Elizabeth St., New York, New York 10013
YingTao	✿	805 9th Ave., New York, New York 10019
Yoshino	✿	342 Bowery, New York, New York 10012

Restaurants recommandés MICHELIN de la sélection Villes du Nord-Est américain 2025

REMARQUE : tous les restaurants de Boston et Philadelphie sont considérés comme des « **nouveautés** », car il s'agit de leur première sélection. Les restaurants ci-dessous situés à Chicago, New York ou Washington, sont des « **nouveautés** » dans le cadre de la sélection 2025. La sélection complète, y compris les restaurants recommandés de Chicago, New York et Washington qui conservent leur distinction, est disponible sur guide.michelin.com.

Restaurant	Adresse
6 Restaurant	481 Court St., Brooklyn, New York 11231
Adda	107 1st Ave., New York, New York 10003
Ambra	705 S. 4th St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Asta	47 Massachusetts Ave., Boston, Massachusetts 02115
Astor Club: Chef's Table	24 E. Goethe St., Chicago, Illinois 60610
Bartolo	310 W. 4th St., New York, New York 10014
Cafe Commerce	964 Lexington Ave., New York, New York 10021
Café Kestrel	293 Van Brunt St., Brooklyn, New York 11231
Carmelina's	307 Hanover St., Boston, Massachusetts 02113
Cenadou	721 Titicus Rd., North Salem, New York 10560
Chez Fifi	140 E. 74th St., New York, New York 10021

Comal	116 Forsyth St., New York, New York 10002
Crane Club	85 10th Ave., New York, New York 10011
Creepies	1360 W. Randolph St., Chicago, Illinois 60607
Crevette	10 Downing St., New York, New York 10014
Elmina	2208 14th St. NW, Washington, District of Columbia 20009
Enso	117 Berry St., Brooklyn, New York 11249
Fish Shop	610 Water St. SW, Washington, District of Columbia 20024
Forsythia	233 Chestnut St., Philadelphia, Pennsylvania 19106
Giulia	1682 Massachusetts Ave., Cambridge, Massachusetts 02138
Glin Thai Bistro	330 Myrtle Ave., Brooklyn, New York 11205
Gui	776 Eighth Ave., New York, New York 10036
Heroes (temporairement)	(fermé) 357 W. Broadway, New York, New York 10013
High Street	101 S. 9th St. Door 1, Philadelphia, Pennsylvania 19107
Hiroki	1355 N. Front St., Philadelphia, Pennsylvania 19122
Honeysuckle	631 N. Broad St., Philadelphia, Pennsylvania 19123
Hungry Thirsty	407 Smith St., Brooklyn, New York 11231
Hyderabadi Zaiqa	366 W. 52nd St., New York, New York 10019
il Gigante	880 Woodward Ave., Queens, New York 11385
illata	2241 Grays Ferry Ave., Philadelphia, Pennsylvania 19146
Kabawa	8 Extra Pl., New York, New York 10003
Kalaya	4 W. Palmer St., Philadelphia, Pennsylvania 19125
Karravaan	325 Morse St. NE, Washington, District of Columbia 20002
La Padrona	38 Trinity Pl., Boston, Massachusetts 02116

La Tête d'Or	318 Park Ave. S., New York, New York 10010
Laser Wolf	1301 N. Howard St., Philadelphia, Pennsylvania 19122
La'Shukran	417 Morse St. NE, Washington, District of Columbia 20002
Laurel	1617 E. Passyunk Ave., Philadelphia, Pennsylvania 19148
Lei	15-17 Doyers St., New York, New York 10013
Lenox Sophia	87 A St., Boston, Massachusetts 02127
Little Water	261 S. 20th St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Ly Ly Vietnam Cookhouse	306 E. 81st St., New York, New York 10028
Maison Passerelle	1 Wall St., New York, New York 10005
Mango Bay	271 Adelphi St., Brooklyn, New York 11205
Markette	326 7th Ave., New York, New York 10001
Mish Mish	1046 Tasker St., Philadelphia, Pennsylvania 19148
Moëca	1 Shepard St., Cambridge, Massachusetts 02138
Mooncusser	304 Stuart St., Boston, Massachusetts 02116
My Loup	2005 Walnut St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Neptune Oyster	63 Salem St., #1, Boston, Massachusetts 02113
Nightshade Noodle Bar	73 Exchange St., Lynn, Massachusetts 01901
Oleana	134 Hampshire St., Cambridge, Massachusetts 02139
Oliver's	1639 S. Wabash Ave., Chicago, Illinois 60616
Pammy's	928 Massachusetts Ave., Cambridge, Massachusetts 02139
Papa San	501 W. 34th St., New York, New York 10001
Pietramala	614 N. 2nd St., Philadelphia, Pennsylvania 19123
Providencia	1321 Linden Ct. NE, Washington, District of Columbia 20002
Raw Omakase	1326 14th St. NW, Washington, District of Columbia 20005

River Twice	1601 E. Passyunk Ave., Philadelphia, Pennsylvania 19148
Rose Marie	524 Lorimer St., Brooklyn, New York 11211
Roxanne	607 S. 2nd St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Santi	11 E. 53rd St., New York, New York 10022
Select Oyster Bar	50 Gloucester St., Boston, Massachusetts 02115
Sempre Oggi	164 W. 75th St., New York, New York 10023
Sinsa (fermé temporairement)	95 2nd Ave., New York, New York 10003
Smithereens	414 E. 9th St., New York, New York 10009
Somaek	11 Temple Pl., Boston, Massachusetts 02111
Southwark	701 S. 4th St., Philadelphia, Pennsylvania 19147
Suraya	1528 Frankford Ave., Philadelphia, Pennsylvania 19125
Sushi Akira	317 E. 75th St., New York, New York 10021
Tama	1952 N. Damen Ave., Chicago, Illinois 60647
Thistle & Leek	105 Union St., Newton Centre, Massachusetts 02459
Toro	1704 Washington St., Boston, Massachusetts 02118
Urban Hearth	2263 Massachusetts Ave., Cambridge, Massachusetts 02140
Vedge	1221 Locust St., Philadelphia, Pennsylvania 19107
Vernick Food & Drink	2031 Walnut St., Philadelphia, Pennsylvania 19103
Vetri Cucina	1312 Spruce St., Philadelphia, Pennsylvania 19107
Wa Shin	222 Stuart St., Boston, Massachusetts 02116
Woods Hill Pier 4	300 Pier 4 Blvd., Boston, Massachusetts 02210
Zahav	237 St. James Pl., Philadelphia, Pennsylvania 19106
Zhi Wei Cafe	104 South St., Boston, Massachusetts 02111

Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2007, le reste de l'État en 2019), Floride (Miami et son agglomération, Orlando et Tampa en 2022, ajout de Fort Lauderdale et son agglomération, The Palm Beaches et St. Pete-Clearwater en 2025, du reste de l'État en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024), Québec (2024), Sud américain (2025), Boston (2025) et Philadelphie (2025).

MERCI À NOS PARTENAIRES



À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

 @Michelin

