

## LES HAMPTONS, LE RESTAURANT DE GRILLADES DE L'HÔTEL RENAISSANCE À RUEIL-MALMAISON

L'hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud du Paris Country Club s'est doté, l'été dernier, d'un nouveau restaurant, Les Hamptons. Un charmant restaurant avec terrasse où le chef Matthieu Marti propose une cuisine au grill (avec viande et poisson principalement), aux inspirations américaines. Le cadre est dépaysant, dans l'assiette c'est délicieux. Une expérience par laquelle il faut se laisser tenter. En cet hiver, il dévoile sa nouvelle carte.

L'hôtel Renaissance Hippodrome de Saint-Cloud Paris Country Club a profité des confinements successifs pour imaginer un nouveau restaurant, Les Hamptons. Un restaurant ouvert à tous (la clientèle extérieure de l'hôtel et non membres du Paris Country Club y sont les bienvenus).

La carte du restaurant est de saison et change ainsi très régulièrement. En ce moment, en entrée, le chef, petit-fils de boucher y propose notamment un **pâté en croûte maison** au foie gras. Mais aussi un oeuf parfait et un crudo de crevettes. Ainsi, les crustacés crus sont marinés dans de l'huile d'amande et du kalamansi. Un agrume. Une recette savoureuse, fraîche, originale et surtout légère pour apprécier la suite du repas.



Un certain nombre de plats des **Hamptons** sont préparés au grill, comme les pièces de boeuf. Celles-ci sont servies avec un délicieux croustillant de pommes de terre (coupées très finement à la mandoline) à la tomme de Savoie. Une revisite du gratin dauphinois.



Les Noix de Saint-Jacques, quant à elles, généreusement servies par 6, sont cuites à la plancha, et accompagnées de pommes Roseval découpées en brunoise et d'une déclinaison de choux (romanesco, chou-fleur...).



L'influence américaine de la carte des **Hamptons** est aussi très présente dans les **desserts**. On y sert, entre autres, du **brownies** et du **cheesecake**. Mais aussi une brioche perdue façon carrot cake, riche en cannelle, accompagnée d'une glace à l'orange. Un dessert si gourmand qu'il n'y a même pas besoin d'avoir faim pour le dévorer.



La **carte** actuellement proposée est encore en vigueur ce mois de **décembre**. Ensuite, après la fermeture du restaurant pendant les fêtes de fin d'année, le chef proposera une nouvelle carte.

Et, avant, ce repas de qualité, on a pu commencer par le **cocktail** maison qui allie fraise, champagne et Cointreau. Un apéritif à la hauteur du repas qu'on allait savourer. D'autres recettes de cocktails sont aussi à la carte.

La **décoration** cosy et élégante des **Hamptons Grill** est signée **Jean-Philippe Nuel**, dans des tons entre le beige et le bleu marine. Une cheminée trône au centre de la salle qui peut accueillir 90 personnes. Un lieu idéal pour l'hiver.



La **terrasse**, quant à elle, dispose aussi de 90 places.

Un petit tour dans les **Hauts-de-Seine**, entre **Rueil** et **Saint-Cloud**, pour un savoureux repas au **gril**, ça vous dit ?

Date – 07/12/2021

Lien – <https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/254559-les-hamptons-le-restaurant-de-grillades-de-l-hotel-rennaissance-a-rueil-malmaison>