



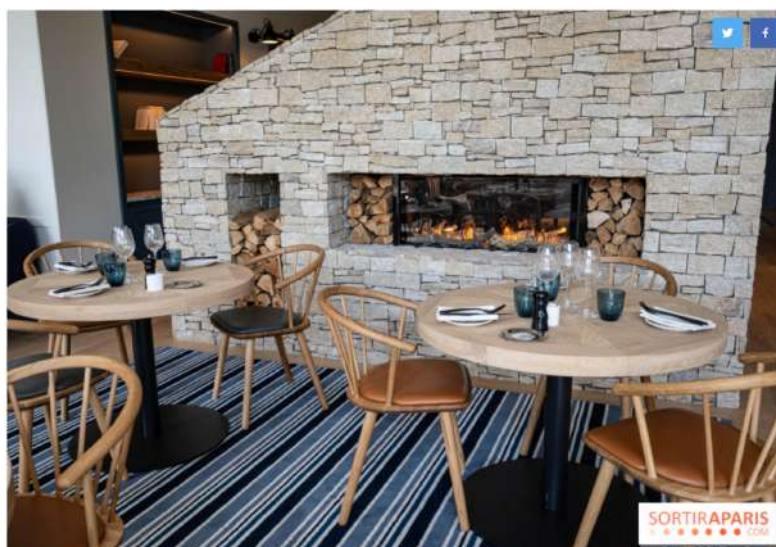
LES HAMPTONS GRILL, LE NOUVEAU RESTAURANT DE GRILLADES DE L'HÔTEL RENAISSANCE À RUEIL-MALMAISON



Par Laura B. · Photos par Laura B. · Publié le 7 juillet 2021 à 11h00

L'hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud du Paris Country Club vient de se doter d'un nouveau restaurant, Les Hamptons's Grill. 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.

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



Ouvert depuis le 9 juin dernier, **Les Hamptons Grill** est un **restaurant** qui met à l'honneur les **viandes** et **poissons grillés**. A sa tête, on retrouve le **chef Matthieu Marti**, qui dirige toute la restauration de l'hôtel et du Paris Country Club. Dans sa cuisine, le chef dispose d'un Big Green Egg, un **barbecue** d'intérieur en forme d'oeuf.

Le nom du **restaurant** fait référence au **Hamptons**, cette région des États-Unis au bord de l'océan Atlantique dans l'État de New-York où de nombreux Américains passent leurs vacances. C'était le cas des Kennedy.

Aux **Hamptons Grill**, le talentueux **Matthieu Marti** propose une **cuisine** subtile et précise, principalement au **gril** (entre **rôtisserie**, **barbecue** et **plancha**), avec quelques **influences américaines**.



Outre l'ardoise du jour et ses plats qui changent quotidiennement, la **carte** du **restaurant** est de **saison**. En ce moment, en **entrée**, le chef, fils de boucher y propose notamment un **pâté en croûte maison**. Mais aussi un gaspacho de tomates cerises avec... du pop-corn. Ou encore un saumon gravlax parsemé de morceaux de pastèque grillée, d'une gelée de pomme, de gingembre et des graines de pastèque torréfiées. Une recette très originale et fraîche.



La plupart des plats des **Hamptons Grill** sont préparés au **gril**, comme le poulet ou les côtes d'agneau. C'est aussi le cas des grosses crevettes *Black Tiger*, très croustillantes, servies avec un duo de courgettes vertes et jaunes déclinées en plusieurs textures. La purée - de courgettes - est parfaitement relevée.



L'**influence américaine** de la **carte des Hamptons Grill** est surtout présente dans les **desserts**. On y sert , entre autres, du **brownies**, dont la crème anglaise est montée en siphon pour plus de légèreté, et de l'**apple pie**. Mais aussi un **cheesecake** de style new-yorkais reposant sur une base de *Speculoos* assez original : le chef a eu l'idée d'y renfermer un fabuleux insert surprise de myrtille qu'on ne détecte qu'à la découpe. Les billes de yuzu qui parsèment le dessert explosent littéralement sous la dent. Un **dessert** de haute volée.



Mais 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.



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. La **terrasse** 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 ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

INFORMATIONS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

À partir du 7 juillet 2021

LIEU

Hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint Cloud
121 Rue du Lieutenant Colonel de Montbrison
92500 Rueil Malmaison

TARIFS

Dessert, à partir de : 9€

Entrée, à partir de : 9€

Plat, à partir de : 16€

Date : 07/07/2021

Lien : <https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/254559-les-hamptons-grill-le-nouveau-restaurant-de-grillades-de-l-hotel-renaissance-a-r>