

# LES HAMPTONS *Grill*

Le restaurant Les Hamptons et son Chef Matthieu Marti  
présentent la nouvelle carte d'Automne

*Une cuisine au grill de saison, mêlant surprise et précision !*



Situé au cœur de l'écrin de verdure de l'Hôtel Renaissance Paris Country Club, le restaurant Les Hamptons, ouvert à l'été 2021, invite à l'évasion et au lâcher-prise – à quelques minutes du tumulte de la capitale.

Aux commandes, le Chef Matthieu Marti, propose une cuisine caractérisée par un style de cuisson bien particulier : le grill, avec trois variantes : rôtisserie, barbecue et plancha. Petit-fils de boucher, le travail de la viande, et des produits nobles, locaux et de saison de manière générale, s'est imposé comme une évidence pour ce passionné. Un véritable héritage familial qui se ressent dans le soin apporté à chaque assiette, et au choix de la cuisson idéale pour révéler les plus belles saveurs d'un produit en fonction de ses spécificités.

La volonté du Chef, au sein du restaurant Les Hamptons, est aussi – et toujours – de surprendre. Pour chaque carte, celui-ci se replonge dans ses souvenirs de voyages et la découverte de nouveaux produits. Le résultat : une cuisine simple mais créative, avec des twists inattendus qui transforment un plat classique en une véritable expérience gustative dont on se souviendra !

## La carte d'automne des Hamptons

Mettant en lumière les meilleurs produits disponibles sur notre beau territoire à cette période de l'année, et en circuit court dès que cela est possible, la nouvelle carte des Hamptons fait la part belle à des plats réconfortants – qui donnent envie de (re)prendre le temps, mais toujours avec une touche d'originalité. Un travail d'équilibre entre authenticité, précision et émotion.

Parmi les entrées, on découvre ainsi l'« Œuf *BIO* parfait, girolles & émulsion au Noilly Prat », le « Pâté en Croûte du Sud-Ouest au foie gras, pickles multicolores » ou encore le « Crudo de crevettes Obsiblué, kalamansi et huile d'amande ».

Côté plats, le Chef Matthieu Marti propose chaque jour à l'Ardoise sa fameuse « *Pièce de bœuf, selon la découpe du Chef, grillée au barbecue Big Green, accompagnée de croustillant de pommes de terre à la tomme de Savoie, sauce Chateaubriand* », ainsi que « *La Pêche du Jour, selon l'arrivage, autour du céleri* ».

On retrouve par ailleurs des plats qui raviront les papilles des bords gourmards toute la saison, comme le « *Magret de canard IGP à la plancha, carottes des sables & endives braisées* », le « *Cœur de Saumon Bomlo à l'unilatéral, fenouil dénaturé & caramélisé, légèreté d'une sauce paloise* » ou encore les « *Noix de Saint Jacques à la plancha, roseval fondante & choux fleurs meunière, écume d'échalotes* ».

Et on n'oublie pas les Intemporels avec la salade Caesar, le Burger et le Fish & Chips ; ainsi que les plats à partager :

- Le « *Poulet 'Patte Bleue' du Gâtinais à la broche, purée de pommes de terre & jus de rôti* », entier, pour 3 à 4 personnes.
- Le « *Camembert de Normandie au lait cru, rôti en papillote au Green Egg* »

Enfin, les desserts rendent hommage à l'inspiration américaine du restaurant. Le « *Cheesecake New-Yorkais, caramel de gingembre & noix de pécan* », la « *Brioche perdue façon carrot cake, glace à l'orange & cannelle de Yen Bai* », le « *Brownies aux fruits secs, chocolat noir et nuage de tonka* » ou encore la surprenante « *Nage de poire William's, shiso rouge & estragon* » viendront clôturer le repas en beauté.

## Un mot de l'architecte

Selon l'architecte Jean-Philippe Nuel, qui a désigné les restaurant Les Hamptons, « *Il s'agit d'un dialogue entre des lieux et des cultures, un dialogue entre les deux rives de l'Atlantique où l'architecture balnéaire des côtes européennes fait un clin d'œil aux célèbres demeures de l'île de Long Island. Dès l'extérieur, l'identité du restaurant se révèle par la présence d'un porche qui fait écho aux entrées des grandes maisons des Hamptons. L'atmosphère est renforcée par la présence de pins maritimes qui confèrent à l'ensemble un esprit balnéaire. A l'intérieur, vous pénétrez dans l'espace à vivre d'une vaste maison de famille. Au centre, trône une grande cheminée en pierre qui caractérise les demeures américaines encadrée de part et d'autre des salons à l'atmosphère cosy. Le bar lui-même évoque les cuisines ouvertes et les tables d'hôtes, des grandes réunions de famille. Le bois, au sol comme dans le mobilier, la palette chromatique autour des blancs et des bleus crée également une atmosphère chaleureuse et dépaysante qui nous transporte au cœur des Hamptons, à quelques encablures du centre de New York.* »



## Informations pratiques

### **Les Hamptons**

Adresse : Hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud - 123 Rue du Lieutenant-Colonel de Montbrison, 92500 Rueil-Malmaison. Horaires : Ouvert le midi et le soir, du mardi au samedi.

Réservations au 01 47 77 64 92 - [www.leshamptons.fr](http://www.leshamptons.fr)