



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

La Gastronomie *Gastronomy*

Le Restaurant de Tourrel

Mardi au Samedi pour dîner de 19h30 à 21h00
Tuesday to Saturday, diner from 7:30 pm to 9:00 pm

Menu Découverte 49.00
Menu Dégustation 59.00 ou 79.00
À la Carte

Déjeuner le Mercredi midi de 12h00 à 13h30
Wednesdays, lunch from noon to 1:30 pm

Menu du Marché à 39.00

Le Rooftop

Ouvert tous les soires pour dîner de 19h30 à 21h00
Open every night for diner from 7:30 pm to 9:00 pm

Le Rooftop est accessible seulement avec le menu préfixé
The rooftop is only accessible with the set menue

Menu Rooftop 79.00

Le Bar à Vin

Privatisation pour le dîner à partir de 6 personnes, sur reservation
Private dinner for 6 guests or more, by reservation

Menu Bouillabaisse 79.00

Réservation
au +33 (0)4 84 35 07 21
ou reservation@detourrel.com



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Découverte

Entrée

Tomates de Provence, cerise, amande, olive
Provençal tomatoes, cherry, almond, olive

Plat

Pintade de Mollégès, petits pois à la française, carotte glacée
Mollégès's guinea fowl, French green peas, glazed carrot

Dessert

Déclinaison de Chocolat Valrhona "Andoa", cacahuètes anisées
Valrhona "Andoa" chocolate variation, anise peanuts

Entrée, Plat & Dessert 49.00

Sélection de fromages des Alpilles +10.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Dégustation

Entrée

Tartare de Taureau camarguais, herbes fraîches, tuile de riz
Camargue bull tartar, fresh herbs, rice chips

ou

Sardines grillées, émulsion de jeunes pousses et d'ail des ours, raviole de chèvre
Roasted sardines, young sprouts and bear garlic foam, goat cheese ravioli

Plat

Pêche du jour comme une bouillabaisse
Catch of the day like a bouillabaisse

ou

Agneau de la Crau, anchois, ail, oignon, cébette
Crau lamb, anchovy, garlic, onion, spring onion

Dessert

Tarte aux fraises de Provence, coriandre, faisselle de chèvre
Provençal strawberry pie, coriander, fresh goat cheese

ou

Mousse de pêche, croustillant à la pistache, sauge
Peach mousse, crispy pistachio biscuit, sage

Entrée, Plat & Dessert 59.00

Entrée, 2 Plats & Dessert 79.00

Sélection de fromages des Alpilles +10.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

À la carte

Entrées

Tomates de Provence, cerise, amande, olive
Provençal tomatoes, cherry, almond, olive
22.00

Tartare de Taureau camarguais, herbes fraîches, tuile de riz
Camargue bull tartar, fresh herbs, rice chips
28.00

Sardines grillées, émulsion de jeunes pousses et d'ail des ours, raviole de chèvre
Roasted sardine, young sprouts and bear garlic foam, goat cheese ravioli
25.00

Plats

Pêche du jour comme une bouillabaisse,
Catch of the day like a bouillabaisse
42.00

Pintade de Mollégès, petits pois à la française, carotte glacée
Mollégès's guinea fowl, French green peas, glazed carrot
32.00

Agneau de la Crau, anchois, ail, oignon, cébettes
Crau lamb, anchovy, garlic, onion, spring onions
38.00

Desserts

Tarte aux fraises de Provence, coriandre, faisselle de chèvre
Provençal strawberry pie, coriander, fresh goat cheese
15.00

Déclinaison de Chocolat Valrhona "Andoa", cacahuètes anisées
Valrhona's "Andoa" chocolate variation, anise peanuts
16.00

Mousse de pêche, croustillant à la pistache, sauge
Peach mousse, crispy pistachio biscuit, sage
18.00

Selection de Fromages des Alpilles
Local cheese selection
16.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Rooftop à la Terrasse Panoramique

Prélude

Gaspatcho de tomates, mousse d'herbes fraîches,
Tomato gazpacho, fresh herbs mousse

Entrée

Carpaccio de poulpes, sauce vierge, jeunes pousses
Octopus carpaccio, vegetable sauce, young sprouts

Pâtes

Pâtes fraîches au pistou, pignons de pin, parmesan
Fresh pasta with basilic sauce, pine nuts, parmesan cheese

Plat

Filet de Daurade, caviar d'aubergine fumé, condiment yaourt, jus corsé
Seabream fillet, smoked eggplant, yogurt condiment, spiced fish jus

Dessert

Parfait glacé à la fraise et la coriandre, faisselle de chèvre
Iced strawberry and coriander parfait, fresh goat cheese

Menu 79.00

Assiette de fromages des Alpilles +10.00

Le Rooftop est accessible seulement avec ce menu préfixé
The rooftop is only accessible with the set menu



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Bouillabaisse au Bar à Vin

Entrée

Pissaladière, anchois, câpres, tomates confites, olives, mesclun
Baked pie with onions, anchovies, capers, tomatoes, mixed salad

Plat

Bouillabaisse avec un trio de poisson méditerranéen
Bouillabaisse fish soup with trio of mediterranean fish

Dessert

Tarte à partager aux abricots, miel et romarin
Apricot tart to share, honey and rosemary

Menu Bouillabaisse 79.00

Assiette de fromages des Alpilles +10.00

Privatisation pour le dîner à partir de 6 personnes, sur reservation

Private dinner for 6 guests or more, by reservation