



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

Raviole de Chèvre, tomates confites, olives, émulsion citron
Fresh goat cheese ravioli, candied tomato, olives, lemon emulsion

Plat

Cochon fermier, confit de poivron, oignon rouge, jus aux genièvres
Free range porc, bellpepper confit, red onion, jus with juniper berries

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

Daurade marinée, betteraves braisées, marmelade aigre-doux, agrumes
Marinated seabream, braised beetroots, sweet and sour marmalade, citrus fruits

ou

Fricassée d'escargots des Alpilles, girolles, sherry, jus végétal

Fricassee of Alpilles snails, girolle mushrooms, sherry, vegetal jus

Poisson

Pêche du jour comme une bouillabaisse

Catch of the day like a bouillabaisse

Viande

Agneau de la Crau, anchois, ail, oignon, cébette

Lamb from the Crau, anchovy, garlic, onion, spring onion

Dessert

Pommes rôties, compote de pommes brûlées, glace réglisse

Roasted apple, burned apple compote, licorice ice-cream

ou

Déclinaison de figues, yaourt fumé, noisettes

Roasted figues, smoked yogurt, hazelnuts

Entrée, Poisson, Viande & Dessert 79.00
Entrée, Poisson ou Viande & Dessert 59.00
Sélection de fromages des Alpilles +10.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

À la carte

Entrées

Raviole de Chèvre, tomates confites, olives, émulsion citron
Fresh goat cheese ravioli, candied tomato, olives, lemon emulsion
22.00

Fricassée d'escargots des Alpilles, girolles, sherry, jus végétal
Fricassee of Alpilles snails, girolle mushrooms, sherry, vegetal jus
28.00

Daurade marinée, betteraves braisées, marmelade aigre-doux, agrumes
Marinated seabream, braised beetroots, sweet and sour marmalade, citrus fruits
25.00

Plats

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

Cochon fermier, confit de poivron, oignon rouge, jus aux genièvres
Free range porc, bellpepper confit, red onion, jus with juniper berries
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

Pommes rôties, compote de pommes brûlées, glace réglisse
Roasted apple, burned apple compote, licorice ice-cream
15.00

Déclinaison de figues, yaourt fumé, noisettes
Figs variation, smoked yogurt, hazelnuts
18.00

Selection de Fromages des Alpilles
Local cheese selection
16.00



HOTEL DE TURREL

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 prefixé
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