



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## La Gastronomie *Gastronomy*

### Le Restaurant de Tourrel



Tous nos remerciements au GUIDE MICHELIN pour nous avoir attribué une étoile.  
Félicitations à notre chef Jérémy Scalia et à toute son équipe.  
*Our grateful thanks to the MICHELIN GUIDE for awarding us with one star.  
Congratulations to our chef Jérémy Scalia and his whole team.*

Nous sommes impatients de vous accueillir lors de l'ouverture de la saison le 14 Mars.  
*We look forward to welcoming you when we open for the season on March 14th.*

Ouvert du Mardi au Samedi pour dîner de 19h30 à 21h00  
*Open Tuesday to Saturday for dinner from 7:30 pm to 9:00 pm*

**Menu Découverte 3 Plats 55.00**

**Menu Dégustation 4 Plats 69.00**

**Menu Dégustation 5 Plats 89.00**

**À la Carte**

Voir une sélection de créations par Jérémy Scalia à la page suivante.  
*Please find a selection of dishes created by Jérémy Scalia on the next page.*

### Le Rooftop

Le Rooftop est accessible seulement avec un menu unique et sur réservation  
*The rooftop is only accessible with the set menu, by reservation*

Ouvert toutes les soirées d'été pour dîner de 19h30 à 21h00  
*Open every evening in the summer for dinner from 7:30 pm to 9:00 pm*

**Menu Rooftop 79.00**

### Le Bar à Vin

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

**Entrées à partager, Côte de Boeuf, Dessert 69.00**

### Réservation

au +33 (0)4 84 35 07 21  
ou [reservation@detourrel.com](mailto:reservation@detourrel.com)



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Une sélection de créations de Jérémy Scalia

*A selection of dishes created by Jérémy Scalia*

### Entrées

Asperges vertes de Cabannes, agrumes, olives, condiment yaourt  
*Provençal green asparagus, citrus fruit, olives, yogurt condiment*

Tomates de Rognonas, cerises, amandes, olives  
*Tomatoes from Rognonas, cherry, almond, olives*

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

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

### Plats

Filet de Loup, déclinaison de courgettes, jus corsé, marjolaine  
*Seabass fillet, zucchini variation, spiced fish jus, marjoram*

Filet de Rouget comme une bouillabaisse  
*Seabass fillet prepared like a bouillabaisse*

Agneau de la Crau, anchois, ail, oignons, cébettes  
*Lamb from the Crau, anchovy, garlic, onions, spring onions*

Filet de taureau, déclinaison de butternut, oignons, châtaignes  
*Bull fillet, butternut squash variation, onions, chestnuts*

### Desserts

Cerises de Provence, fleurs de sureau, sorbet fromage blanc  
*Cherries from Provence, elderflowers, cream cheese sorbet*

Déclinaison de figues, yaourt fumé, noisettes  
*Fig variation, smoked yogurt, hazelnuts*

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

Déclinaison de Chocolat Valrhona « Andoa », cacahuètes anisées  
*Valrhona « Andoa » chocolate variation, anise infused peanuts*