

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.*

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 59.00
Menu Dégustation 4 plats 79.00 & 5 Plats 99.00
À la Carte

Voir les menus de Jérémy Scalia aux pages suivantes.
Please find the menus by Jérémy Scalia on the following pages.

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



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Découverte

Entrée

Asperges vertes de Cabannes, citron, olives, condiment yaourt
Provençal green asparagus, lemon, olives, yogurt condiment

Plat

Daurade royale, endives braisées, bouillon safrané, orange et salade croquante
Sea bream, braised endives, saffron broth, oranges and crunchy salad

Dessert

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

Entrée, Plat & Dessert

59.00

Menu Dégustation

Entrée froide

Asperges vertes de Cabannes grillées, tomme de chèvre et pancetta, herbes fraîches
Provençal grilled green asparagus, tomme goat cheese and pancetta, fresh herbs

Entrée chaude

Sardines au barbecue, poireaux fumés, jus vert d'ail des ours et pourpier
Barbecued sardines, smoked leeks, green jus flavored with bear's garlic and purslane

Poisson

Pêche du jour comme une Bouillabaisse
Catch of the day like a "Bouillabaisse"

Viande

Agneau de la Crau, ail, oignons et anchois
Lamb from the Crau, garlic, onion and anchovies

Dessert

Rouleaux de pomme, caramel, condiment pommes rôties, granité pomme
Apple rolls, caramel, roasted apple condiment, apple granita

Menu 5 Plats

99.00

Menu 4 Plats (Poisson ou Viande)

79.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

À la carte

Entrées

Asperges vertes de Cabannes grillées, tomme de chèvre et pancetta, herbes fraîches
Provençal grilled green asparagus, tomme goat cheese and pancetta, fresh herbs

26.00

Sardines au barbecue, poireaux fumés, jus vert d'ail des ours et pourpier
Barbecued sardines, smoked leeks, green jus flavored with bear's garlic and purslane

29.00

Huîtres de Bouzigues, cromesqui de cochon, sabayon au beurre noisette à l'estragon
Bouzigues oyster, pork cromesqui, sabayon beurre noisette and tarragon

32.00

Plats

Daurade royale, endives braisées, bouillon safrané, orange et salade croquante
Sea bream, braised endives, saffron broth, oranges and crunchy salad

35.00

Pêche du jour comme une Bouillabaisse
Catch of the day like a "Bouillabaisse"

46.00

Agneau de la Crau, ail, oignons et anchois
Lamb from the Crau, garlic, onion and anchovies

42.00

Fromages

Sélection de fromages des Alpilles
Cheese selection from the Alpilles

15.00

Desserts

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

18.00

Variation d'agrumes, miel et sorbet yaourt
Citrus fruit variation, honey and yogurt sorbet

21.00

Rouleaux de pomme, caramel, condiment pommes rôties, granité pomme
Apple rolls, caramel, roasted apple condiment, apple granita

19.00