

**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](mailto: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

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

### 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**

Langoustines poêlées, fricassée de petit pois aux morilles et cochon, bisque à l'estragon  
*Pan-fried scampi, fricassée of peas with morel mushrooms and pork, tarragon bisque*

**36.00**

### 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**



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Menu de Pâques

*Dimanche 21 Avril au soir*

### Entrée froide

Asperges vertes de Cabannes grillées, citron, olives, condiment yaourt  
*Grilled provençal green asparagus, lemon, olives, yogurt condiment*

### Entrée chaude

Ravioles de chèvres, petit pois, pancetta, jeunes pousse et émulsion ail des ours  
*Goat cheese ravioles, green peas, pancetta and garlic sauce*

### Poisson

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

### Viande

Agneau de la Crau, ail, oignons et cacao amère  
*Lamb from the Crau, garlic, onion and bitter chocolate*

### Dessert

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

### Menu 5 Plats

**99.00**

### Menu 4 Plats (Poisson ou Viande)

**79.00**