



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

La Gastronomie *Gastronomy*

Le Restaurant de Turrel



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 Dégustation 4 plats 95.00 & 5 plats 115.00

Menu Signature 3 plats 59.00* & 4 plats 79.00

**Hors Samedi / Except Saturdays*

Voir les menus de Jérémy Scalia aux pages suivantes.
Please see 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 accessible only 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

Rooftop Menu 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 Signature

Entrée froide

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

Entrée chaude

Sardines au barbecue, petit pois, condiment chèvre
Barbecued sardines, green peas and goat's cheese condiment

Poisson

Rouget comme une Bouillabaisse
Red Mullet like a "Bouillabaisse"

Viande

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

Dessert

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

Menu 4 Plats (Poisson ou Viande) 79.00

Menu 3 Plats (Asperges, Bouillabaisse, Chocolat) 59.00*

*Hors Samedi / Except Saturdays

Fromages

Assortiment de fromages de chèvre des Alpilles 16.00

Assortiment de fromages affinés 20.00

Ce menu est servi à l'ensemble de la table / This menu is served to the entire table



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Dégustation

Entrée froide

Asperges vertes de Cabannes grillées, coquillages, mousse aux herbes et poutargue
Grilled Provençal green asparagus, shells, herbal and bottarga mousse

Entrée chaude

Langoustines poêlées, artichauts et maïs
Pan-fried scampis, artichoke, and corn

Poisson

Aiguillette de Saint Pierre, fenouil braisé, olives
John Dory, braised fennel, olives

Viande

Pigeon des Costières, oignons rouges, fraises balsamiques
Pigeon from Costières, red onion, balsamic strawberries

Dessert

Rhubarbe Mira confite, sablé oseille, vinaigrette
Mira candied rhubarb, sorrel shortbread, vinaigrette

Menu 5 plats 115.00

Menu 4 plats (poisson ou viande) 95.00

Fromages

Assortiment de fromages de chèvre des Alpilles 16.00

Assortiment de fromages affinés 20.00

Ce menu est servi à l'ensemble de la table / This menu is served to the entire table