

**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*

**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 Signature

### Entrée froide

Tomate de Provence confite au thym, citron, olives, pain grillé  
*Candied Provençal tomato with thyme, lemon, olives, toasts*

### Entrée chaude

Coquillages au beurre d'algues, pommes de terre fondantes, salicorne, Burrata  
*Shellfish with seaweed butter, fondant potatoes, salicornia, Burrata*

### Poisson

Saint-Pierre comme une soupe au pistou  
*John Dory like a "pistou soup"*

### Viande

Agneau de la Crau, ail, oignons, anchois  
*Lamb from the Crau, garlic, onions, anchovies*

### Dessert

Fruits rouges, sorbet faisselle de chèvre, coulis au balsamique  
*Red berries, goat cheese sorbet, balsamic coulis*

**Menu 4 Plats (Poisson ou Viande) 79.00**  
**Menu 3 Plats (Tomate, Pistou, Fruits rouges) 59.00\***  
\*hors Samedi / except Saturdays

### Fromages

Assortiment de fromages de chèvre de la région 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

Carpaccio de daurade, fenouil, concombre, vinaigrette acidulée  
*Bream carpaccio, fennel, cucumber, slightly acid vinaigrette*

### Entrée chaude

Ecrevisses poêlées, tomates de Provence, consommé de crustacés  
*Pan-fried crawfishes, Provençal tomatoes, shellfish consommé*

### Poisson

Rouget, fleur de courgette farcie, jus corsé  
*Red mullet, stuffed zucchini flower, rich jus*

### Viande

Taureau de Camargue, gnocchis, échalote rôtie, sauce vin rouge  
*Bull from Camargue, gnocchis, roasted shallot, red wine sauce*

### Dessert

Déclinaison de figues, yaourt fumé, noisettes caramélisées  
*Figs declinaison, smoked yogurt, caramelized hazelnuts*

**Menu 5 plats 115.00**

**Menu 4 plats (Poisson ou Viande) 95.00**

### Fromages

Assortiment de fromages de chèvre de la région 16.00

Assortiment de fromages affinés 20.00



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Menu Rooftop

### Prélude

Gaspacho de melon de Cavaillon, Burrata crémeuse, Pata Negra  
*Cavaillon melon gazpacho, creamy Burrata, Pata Negra*

### Entrée froide

Tomate de Provence, sardines, olives, basilic  
*Provençal tomato, sardines, olives, basil*

### Entrée chaude

Risotto de fregola, gambas poêlées, pistou, émulsion parmesan  
*Fregola risotto, pan-fried prawns, pistou, parmesan cheese emulsion*

### Poisson

Filet de Daurade, déclinaison d'aubergines, yaourt, jus corsé  
*Bream fillet, eggplant déclinaison, yogurt, rich jus*

### Dessert

Fruits rouges, sorbet faisselle de chèvre, coulis au balsamique  
*Red berries, goat cheese sorbet, balsamic coulis*

## Menu 5 plats 79.00

### Fromages

Assortiment de fromages de chèvre des Alpilles 16.00  
Assortiment de fromages affinés 20.00