

La Gastronomie
Gastronomy

Le Restaurant de Tourrel



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 4 plats 79.00 & 5 plats 99.00

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 15 Mai au 15 Septembre pour le dîner de 19h30 à 21h
Open from the 15th of May to the 15th of September 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

L'Hôtel de Tourrel ferme entre le 3 Novembre 2019 et Mars 2020
Hotel de Tourrel is closed between the 3rd of November 2019 and March 2020



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Menu Signature

Première entrée

Variations de butternut et de champignons
Butternut and mushrooms variations

Entrée chaude

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

Poisson

Rouget comme une Bouillabaisse
Red mullet like a "Bouillabaisse"

Viande

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

Dessert

Déclinaison de chocolat Valrhona "Guanaja", cacahuètes anisées
Valrhona "Guanaja" chocolate declinaison, anise flavored peanuts

Menu 5 Plats 99.00

Menu 4 Plats (Poisson ou Viande) 79.00

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, betterave, vinaigrette acidulée
Bream carpaccio, beetroot, slightly acid vinaigrette

Entrée chaude

Fricassée de cèpes, gnocchis, girolles, jus vert
Ceps fricassée, gnocchis, girolles mushrooms, green jus

Poisson

Saint-Pierre, variation de carottes, pamplemousse
John Dory, carrots variation, grapefruit

Viande

Filet de veau, légumes oubliés, jus de veau
Veal fillet, forgotten vegetables, veal jus

Dessert

Variation d'agrumes, granola aux olives, miel, sorbet yaourt
Citrus fruits variation, granola flavored with olives, honey, yogurt sorbet

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

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