

Restaurant de Tourrel



Cet été 2020 notre Chef Jérémy Scalia, une étoile au Guide Michelin, propose exceptionnellement son Menu Dégustation sur notre toit-terrasse panoramique (14 places). Le restaurant intérieur au rez-de-chaussée restera fermé sauf en cas de conditions climatiques défavorables.

For this 2020 summer season our Chef Jérémy Scalia, one Michelin Star, presents his Degustation Menu on our panoramic rooftop terrace (14 seats). The indoor restaurant on the ground floor will remain closed during this season except in the event of unfavorable weather.

Menu Dégustation

Ce menu est composé avec les produits de notre potager à Eygalières, de nos agriculteurs locaux et de notre pêcheur Camarguais.

This menu is comprised with products from our vegetable garden in Eygalières, from our local farmers and from our Camargue fisherman.

Mises en Bouche

Tomates confites, pastèque, sardines au barbecue, eau de tomate
Candied tomatoes, watermelon, barbecued sardines, tomato water

Truite de la Sorgue, maïs grillé, poutargue
Trout from the Sorgue river, grilled corn, bottarga

Rouget de Méditerranée sauvage, fenouil, rouille, jus saffrané
Mediterranean wild red mullet, fennel, rouille sauce, saffron jus

Loup de Méditerranée sauvage comme une soupe au pistou
Mediterranean wild sea bass like a "pistou soup"

Agneau de la Crau, oignons caramélisés, cébettes, ail, anchois
Lamb from the Crau, caramelised onions, spring onions, garlic, anchovies

Pêche, biscuit noix et romarin, yaourt, sorbet
Peach, nuts and rosemary biscuit, yogurt, sorbet

Mignardises

Menu Dégustation 120.00

Options Supplémentaires

Alternative au Loup : Carabineros, artichaut, bisque +20.00
Assiette des éleveurs de fromages Antony +20.00

Ouvert pour dîner à 20h00 ou 20h30 (fermeture Dimanche et Lundi)
Renseignements et réservations au +33 (0)4 84 35 07 21