

**La Gastronomie**  
*Gastronomy*

Veillez voir les menus de Jérémy Scalia aux pages suivantes  
*Please see the menus by Jérémy Scalia on the following pages*

**Le Restaurant de Turrel**



Ouvert du Mardi au Samedi pour le dîner de 19h30 à 20h30  
*Open Tuesday to Saturday for dinner from 7:30 pm to 9:00 pm*

**Menu Dégustation à 98.00\*, 120.00 ou 150.00**  
*\*hors Samedi / except Saturdays*

**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 tous les soirs de l'été pour le dîner de 20h00 ou 20h30  
*Open every evening in the summer for dinner from 7:30 pm to 9:00 pm*

**Menu Rooftop 98.00**

**Le Bar à Vin**

Privatisation sur réservation pour le dîner à partir de 6 personnes  
*Private dining for 6 or more guests, by reservation*

**Menu à partir de 68.00**

**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 Dégustation



Ce menu est composé avec des 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

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

Asperges vertes de Cabannes, citron, olives, condiment yaourt  
*Green asparagus from Cabannes, lemon, olives, yogurt condiment*

Maquereau de Méditerranée sauvage, amandes, concombres, radis  
*Mediterranean wild mackerel, almonds, cucumber, radish*

Carabinero, pois chiches, fleur d'oranger, bisque à l'estragon  
*Carabinero, chickpea, orange blossom, tarragon bisque*

Loup de Méditerranée sauvage, fenouil, rouille, jus safrané  
*Mediterranean wild sea bass, fennel, rouille sauce, saffron jus*

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

Chocolat Carupano 70%, cacahuètes anisées, glace fenouil  
*Chocolat Carupano 70%, aniseed peanuts, fenouil ice cream*

### Mignardises

**Menu Dégustation 150.00**

**Menu sans Carabinero 120.00**

**Menu sans Carabinero & Loup 98.00**

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

### Menu Rooftop

Le Rooftop est accessible seulement pour ce menu unique et sur réservation  
*The rooftop is accessible only with this set menu, by reservation*

#### Mises en Bouche

Poison de Méditerranée du jour mariné, pomme, comcombre  
*Mediterranean catch of the day, apple, cucumber*

Tomate légèrement rôtie, cerises, jeunes pousses anisées  
*Lightly roasted tomato, cherries, anised young shoots*

Gambas de Méditerranée, Riz de Camargue, bisque à l'estragon  
*Mediterranean prawns, Camargue rice, tarragon bisque*

Filet de Daurade de Méditerranée, courgette, jus corsé  
*Mediterranean sea bream fillet, courgette, rich jus*

Parfait glacé à la fraise de Provence, romarin, noisettes  
*Strawberry ice cream parfait, rosemary, hazelnuts*

#### Mignardises

### Menu Rooftop 98.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

