



**HOTEL DE TOURREL**  
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

**La Gastronomie**  
*Gastronomy*

Veillez trouver des exemples de menus sur les pages suivantes,  
les menus sont susceptibles de changer selon les produits en saison.  
*Please see some sample menus on the following pages,  
menus may change depending on seasonal products.*

**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 until 8:30 pm*

**Menu Dégustation à 120.00 ou 150.00**

**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 jours de la semaine pour le dîner de 20h00 à 20h30  
*Open 7 days a week for dinner from 8:00 pm until 8:30 pm*

**Menu Rooftop 98.00**

**La Cave à Vin**

Privatisation sur réservation pour le dîner à partir de 8 personnes  
*Private dining for 8 or more guests, upon reservation*

**Menu à partir de 78.00**

**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 de produits issus de notre potager à Eygalières,  
de nos agriculteurs locaux et de notre pêcheur Camarguais

*This menu is elaborated with produce from our vegetable garden in Eygalières,  
from our local farmers and from our Camargue fisherman*

### Mises en Bouche

Truite de la Sorgue, abricots, amandes, miel  
*Trout from the Sorgue River, apricots, almonds, honey*

Tomate rôtie, salade anisée, olives noires, consommé rafraichissant  
*Roasted tomato, anise salad, black olives, refreshing broth*

Maquereau de Méditerranée sauvage, concombres, jus végétal iodé  
*Mediterranean wild mackerel, cucumber, iodine vegetal juice*

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

Loup de Méditerranée sauvage façon Pistou, jus corsé  
*Mediterranean wild sea bass, like a Pistou, rich jus*

Veau Tigre Corse de M. Abbatucci, aubergines, yaourt, jus de veau  
*Mr Abbatucci's Corsican veal, eggplants, yogurt, veal juice*

Tarte aux myrtilles, sorbet myrtilles, mousse de lait  
*Blueberry pie, blueberry sorbet, milk froth*

### Mignardises

**Menu Dégustation 150.00**

**Menu sans Carabinero 120.00**

**Menu sans Carabinero & Loup 98.00**

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Menu Rooftop

Le Rooftop est accessible sur réservation, pour le menu suivant  
*The rooftop is accessible upon reservation, for the following menu*

### Mises en Bouche

Poisson de Méditerranée du jour mariné, pomme, concombre  
*Mediterranean marinated catch of the day, apple, cucumber*

Tomate de Provence fumée, cerises, citron, olives  
*Smoked tomato from Provence, cherries, lemon, olives*

Gambas de Méditerranée, riz de Camargue, poivrons, bisque  
*Mediterranean prawns, Camargue rice, peppers, bisque*

Filet de Daurade de Méditerranée, fenouil confit, rouille safranée, jus corsé  
*Mediterranean sea bream fillet, fennel confit, saffron rouille, rich jus*

Abricot rôti, crumble aux noix, sorbet abricot, yaourt  
*Roasted apricot, walnut crumble, apricot sorbet, yogurt*

### Mignardises

## Menu Rooftop 98.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

