

La Gastronomie
Gastronomy

Veillez trouver les menus de Matthias Schütz sur les pages suivantes,
les menus sont susceptibles de changer selon les produits en saison
*Kindly find Matthias Schütz's menus on the following pages,
menus may change depending on the products in season*

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 8:30 pm

Menu Dégustation à 130.00 ou 160.00

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 soirs de l'été pour le dîner de 20h00 ou 20h30
Open every evening in the summer for dinner from 8:00 pm to 8:30 pm

Menu Rooftop 110.00

La Cave 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 100.00

Réservation
au +33 (0)4 84 35 07 21
ou 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

Déclinaison de tomate, cerise, genièvre, estragon
Variation of tomato, cherry, juniper, tarragon

Thon mariné, asperge verte, yaourt, pamplemousse
Marinated tuna, green asparagus, yogurt, grapefruit

Courgette et sa fleur, moule de Camargue, céleri, safran
Zucchini and zucchini flower, mussel from Camargue, celery, saffron

Rouget, artichaut, blette, réduction de bouillabaisse, capucine
Red mullet, artichoke, chard, bouillabaisse reduction, nasturtium

Carabinero en tartare et snacké, carotte, fenouil, bisque anisée
Carabinero tartare and snacked, carrot, fennel, aniseed bisque

Agneau de la Crau, petit-pois, oignon blanc, jus d'agneau
Lamb from the Crau, snap peas, white onion, lamb jus

Fraise Gariguettes en différentes textures, basilic en sorbet, avoine
Gariguettes strawberry in various textures, basil sorbet, oat

Mignardises

Menu Dégustation 160.00

Menu sans Carabinero 130.00

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, citron, olives, basilic
Smoked tomato from Provence, lemon, olives, basil

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

Nectarine rôtie, crumble aux noix, sorbet pêche, yaourt
Roasted nectarine, walnut crumble, peach sorbet, yogurt

Mignardise

Menu Rooftop 110.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

