

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 élaboré par notre Chef Matthias Schütz se compose de produits issus de notre potager à Eygalières, de nos agriculteurs locaux et de notre pêcheur Camarguais

This menu crafted by our Chef Matthias Schütz is elaborated with produce from our vegetable garden in Eygalières, from our local farmers and from our Camargue fisherman

Mises en Bouche

Déclinaison de tomate, melon, genièvre, estragon
Variation of tomato, melon, juniper, tarragon

Rouget grillé à la flamme, concombre, poivron vert, menthe
Flame grilled red mullet, cucumber, green bell pepper, mint

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

Pêche du jour de Méditerranée, épinard, artichaut, cerfeuil, jus corsé
Catch of the day from the Mediterranean, spinach, artichoke, chervil, rich jus

Carabinero – snacké et en tartare, kumquat, fenouil, bisque anisée
Carabinero – snacked and tartare, kumquat, fennel, aniseed bisque

Vache tigre de M. Abbattucci, aubergine, oignon nouveau confit, persil
Mr. Abbattucci's Corsican veal, aubergine, spring onion confit, parsley

Cerise en différentes textures, crème glacée à la pistache, verveine citronnée
Cherry in various textures, pistachio ice cream, lemon verbena

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

Tomate marinée, gaspacho, pignon de pin, salade d'herbes
Marinated tomato, gaspacho, pine nut, mix of herbs

Poisson de Méditerranée du jour mariné, concombre, pomme verte, citron vert
Marinated Mediterranean catch of the day, cucumber, green apple, lime

Gambas de Méditerranée, riz de Camargue, petit-pois, bisque
Mediterranean prawn, Camargue rice, snap pea, bisque

Pêche du jour de Méditerranée, sucrine braisée, fenouil, aioli
Mediterranean catch of the day, braised sucrine lettuce, fennel, aioli

Crème de romarin, pêche flambée, pêche en sorbet, crumble
Rosemary cream, peach "flambée", peach sorbet, crumble

La Madeleine tiède de notre Chef pâtissière

Menu Rooftop 110.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

