



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## La Gastronomie

*Gastronomy*

### Restaurant de Turrel



Ouvert du mardi au samedi pour le dîner de 19h30 à 20h45  
*Open Tuesday to Saturday for dinner from 7:30 pm until 8:45 pm*

**Menu Dégustation à 130.00 ou 160.00**

### Restaurant Rooftop

Le Rooftop est fermé à compter du mercredi 7 septembre  
*The Rooftop is closed from Saturday, September 7*

**Menu Rooftop 110.00**

### 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 100.00**

### Réservation

au +33 (0)4 84 35 07 21  
ou [reservation@detourrel.com](mailto:reservation@detourrel.com)



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Restaurant de Turrel



Notre Chef Matthias Schütz vous propose son Menu Dégustation composé 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

Veau tigre de M. Abbattucci en tartare, huître, condiment yaourt

*Tartare of Mr. Abbattucci's Corsican veal, oyster, yoghurt condiment*

Thon rouge de Méditerranée, concombre, poivron vert, menthe

*Red tuna from the Mediterranean, cucumber, green bell pepper, mint*

Courgette et sa fleur, moule de Camargue, céleri, safran

*Zucchini and zucchini flower, mussel from Camargue, celeriac, saffron*

Pêche du jour de Méditerranée, cèpe rôti, artichaut, cerfeuil

*Catch of the day from the Mediterranean, roasted porcini mushroom, artichoke, chervil*

Carabinero - snacké et en tartare, kumquat, fenouil, bisque anisée

*Carabinero – snacked and tartare, kumquat, fennel, aniseed bisque*

Filet de taureau de Camargue, aubergine braisée, échalote, jus de taureau

*Bull fillet from Camargue, braised aubergine, shallot, bull rich jus*

Oseille – crème glacée et jus, crème de citron vert, framboise, pignon de pin

*Sorrel – ice cream and juice, lime curd, raspberry, pine nut*

### Mignardises

**Menu Dégustation 160.00**

**Menu sans Carabinero 130.00**

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00