



HOTEL DE TOURREL
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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



Dès avril, ouvert du Mardi au Samedi pour le dîner de 19h30 à 20h30
From April, open Tuesday to Saturday for dinner from 7:30 pm to 8:30 pm

Menu Dégustation à 130.00 ou 160.00

Le Rooftop

Dès fin mai, ouvert tous les soirs de l'été pour le dîner de 20h00 ou 20h30
From end of May, open every evening in the summer for dinner from 8:00 pm to 8:30 pm

Le Rooftop est accessible seulement avec un menu unique et sur réservation
The rooftop is accessible only with the set menu, by reservation

Menu Rooftop 110.00

La Cave à Vin

Privatisation sur réservation pour le dîner à partir de 8 personnes
Private dining for 8 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 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

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

Thon mariné, haricot vert, jaune d'oeuf, pamplemousse
Marinated tuna, green beans, egg yolkt, grapefruit

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

Pêche du jour, artichaut, blette, réduction de bouillabaisse, cresson
Catch of the day, artichoke, chard, bouillabaisse reduction, watercress

Carabinero snacké et en tartare, fenouil, bisque anisée
Snacked Carabinero and tartare, fennel, aniseed bisque

Agneau de la Crau, petit-pois, oignon blanc, jus d'agneau
Lamb from the Crau, snap pea, 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

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

Carpaccio de mullet de Méditerranée, concombre, pomme verte, citron vert
Carpaccio of mullet from the Mediterranean, cucumber, green apple, lime

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

Pêche du jour, sucrine, fenouil, aïoli
Catch of the day, braised sucrine lettuce, fennel, aïoli

Crème de romarin, abricot mariné, abricot en sorbet, crumble
Rosemary cream, apricots, crumble, sorbet

Mignardise

Menu Rooftop 110.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

