

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 140.00 ou 180.00

Le Rooftop

Le Rooftop rouvrira à compter du 26 Mai
The Rooftop will reopen starting from May 26th

Ouvert tous les soirs pour le dîner de 20h00 ou 20h30
Open every evening for dinner from 8:00 pm to 8:30 pm

Menu Rooftop 120.00

La Cave à Vin

Privatisation sur réservation pour le dîner à partir de 8 personnes
Private dining for 6 or more guests, by reservation

Menu à partir de 120.00

Réservation
au +33 (0)4 84 35 07 21
ou reservation@detourrel.com

Restaurant de Turrel - 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

Taureau de Camargue en tartare, champignon, émulsion d'algue
Tartare of bull from Camargue, mushroom, seaweed emulsion

Maquereau grillé à la flamme, concombre, poivron vert, menthe
Flame grilled mackerel, 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, asperge, poireau, bergamote, jus corsé
Catch of the day from the Mediterranean, asparagus, leek, bergamot, rich jus

Carabinero - snacké et en tartare, fenouil, ail des ours, bisque anisée
Carabinero – snacked and tartare, fennel, wild garlic, aniseed bisque

Agneau de La Crau, pomme de terre confite, blette, jus à la réglisse
Lamb from La Crau, potato confit, chard, liquorice jus

Fraise en différentes textures, crème de riz de Camargue, jus d'oseille, rose
Strawberry in various textures, Camargue rice cream, sorrel juice, rose

Mignardises

Menu Dégustation 180.00

Menu sans Carabinero 140.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Restaurant Rooftop - 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, poivron, bisque
Mediterranean prawn, Camargue rice, bell pepper, bisque

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

Crème de romarin, pastèque flambée et en sorbet, crumble
Rosemary cream, watermelon "flambée" and sorbet, crumble

La Madeleine tiède de notre Chef pâtissière

Menu Rooftop 120.00

Assiette des éleveurs de fromages Antony 20.00

