

**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 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 à 20h30  
*Open every evening in the summer 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 8 or more guests, by reservation*

**Menu à partir de 120.00**

**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 Tourrel - 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

Artichaut violet – rôti et marine à cru, huître de Camargue, yaourt, feuille de figuier  
*Purple artichoke – roasted and raw marinated, oyster from Camargue, yogurt, fig leaf*

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, aubergine braisée, algue de mer, jus corsé  
*Catch of the day from the Mediterranean, braised eggplant, seaweed, 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, asperge blanche rôtie, pomme de terre confite, jus à la réglisse  
*Lamb from La Crau, roasted white asparagus, potato confit, 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 de fromages de Maître Antony 25.00



# 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

Pêche du jour de Méditerranée marinée, concombre, pamplemousse, citron vert  
*Marinated catch of the day from the Mediterranean, cucumber, grapefruit, lime*

Tomate marinée, gaspacho, pignon de pin, huile de feuille de figuier  
*Marinated tomato, gazpacho, pine nut, fig leaf oil*

Gambas de Méditerranée, riz de Camargue, asperge verte, bisque  
*Prawn from the Mediterranean, rice from Camargue, green asparagus, bisque*

Filet de daurade royale de Méditerranée, sucrine braisée, fenouil, jus corsé  
*Sea bream fillet from the Mediterranean, braised sucrine lettuce, fennel, rich jus*

Crèmeux de chocolat blanc infusé au romarin, abricot flambé et en sorbet, amande  
*White chocolate cream infused with rosemary, apricot "flambé" and sorbet, almond*

La Madeleine tiède de notre Chef pâtissier

### Menu Rooftop 120.00

Assiette de fromages de Maître Antony 25.00

