



**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**



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 fermé jusqu'à l'été 2024  
*The Rooftop is closed until Summer 2024*

**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)

## 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

Thon rouge de Méditerranée en tartare, huître pochée, jus de concombre, menthe  
*Tartare of red tuna from the Mediterranean, poached oyster, cucumber juice, mint*

Artichaut violet - mariné à cru et rôti, verveine citronnée, haricot vert, pêche, yaourt  
*Purple artichoke - raw marinated and roasted, lemon verbena, green bean, peach, yogurt*

Pêche du jour de Méditerranée, céleri braisé, verjus, jus corsé  
*Catch of the day from the Mediterranean, braised celeriac, verjus, rich jus*

Gambas de Méditerranée – snackée et en tartare, fenouil, caviar Prunier osciètre  
*King prawn from the Mediterranean – snacked and tartare, fennel, caviar Prunier ossetra*

Taureau de Camargue, aubergine braisée, épinard, jus de taureau  
*Filet of taureau from Camargue, braised aubergine, spinach, bull jus*

Prune rouge flambée, mousse à la pistache, glace à la feuille de figuier  
*Flamed red plum, pistachio mousse, fig leaf ice cream*

### Mignardises

**Menu Dégustation 180.00**  
**Menu Dégustation sans Gambas 140.00**  
Assiette de fromages de Maître Antony 25.00