

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

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 grillé à la flamme, jus de concombre, menthe, poutargue
Red tuna from the Mediterranean flame grilled, cucumber juice, mint oil, bottarga

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
Bull 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

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, gazpacho, aubergine braisée, huile de feuille de figuier
Marinated tomato, gazpacho, braised aubergine, fig leaf oil

Gambas de Méditerranée, riz de Camargue, haricot, bisque
Prawn from the Mediterranean, rice from Camargue, green bean, bisque

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

Mousse de riz de Camargue, estragon, pêche flambée et en sorbet, crumble amande
Camargue rice mousse, tarragon, peach "flambé" and sorbet, almond crumble

La Madeleine tiède de notre Chef pâtissier

Menu Rooftop 120.00

Assiette de fromages de Maître Antony 25.00

