



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## Restaurant de Tourrel (réouverture le 12 Avril)



Nichée au cœur des Alpilles se trouve l'essence de l'art de vivre provençal – la convivialité, la gourmandise, les produits emblématiques, les saveurs ensoleillées.

A travers chaque étape de mon menu je vous raconte une histoire de terroir ainsi que celle de Mathieu notre pêcheur Camarguais, d'Aurélien le jardinier de notre potager et de nos incontournables agriculteurs locaux.

Je vous invite à partager un moment autour de ma cuisine provençale.

*Nestled in the heart of the Alpilles lies the essence of Provençal art de vivre - conviviality, gourmet delights, iconic products, and sun-kissed flavors. My cuisine tells the story of the local terroir and that of Mathieu, our fisherman from Camargue, Aurélien, the gardener of our vegetable garden, and our indispensable local farmers. I invite you to share a moment around my Provençal cuisine.*

Romain Lorenzon

### Menu « L'Essence »

#### Mises en Bouche

Asperge de Provence – œuf de poule, pissenlit, brousse du Rove  
*Asparagus from Provence – egg, dandelion, brousse cheese from Le Rove*

Sardine de Méditerranée – pissaladière, pil-pil à la garrigue des Alpilles  
*Sardine from the Mediterranean – pissaladière, pil-pil sauce with garrigue herbs*

Pêche de Mathieu – fricassée de telline, riz camarguais légèrement safrané  
*Mediterranean catch of the day from Mathieu – stewed wedge clam, saffron infused Camargue rice*

Gnocchi d'enfance – artichaut poivrade, consommé parfumé au pin  
*Gnocchi from my childhood – purple artichoke, pine tree infused broth*

Taureau de Camargue – olive grossane, citron, jus aux algues marines  
*Bull from Camargue – grossane olives, lemon, seaweed jus*

Rhubarbe – yaourt, népita, pompe à l'huile d'olive  
*Rhubarb – yogurt, nepeta, olive oil brioche*

#### Mignardises

Menu « L'Essence » 190 €  
Sans la pêche 150 €