



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Restaurant de Tourrel



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 »

Les extraits

Asperge de Cabannes – œuf de poule, basilic
Asparagus from Cabannes – egg, basil

Galère de Méditerranée – petit pois, fromage de chèvre, citron
Mediterranean Mantis shrimp – snap pea, goat cheese, lemon

Lisette – feuille à feuille de légume, lichoïade
Mackerel – vegetable millefeuille, like an anchoïade

Pêche de Mathieu – coquillage, riz de Camargue, nepeta
Mathieu's Mediterranean catch of the day – shellfish, Camargue rice, catnip flower

Agneau de Crau au barbecue – olive grossane, artichaut épineux
Wood-fired Crau lamb – grossane olive, artichoke

Fraise – crème double, amande, huile d'olive
Strawberry – double cream, almond, olive oil

Quelques douceurs

Menu « L'Essence » 190 €

Menu sans la pêche 150 €

Assiette de fromages Provençaux 20.00 EUR

Assiette de fromages affinés de Maître Antony 25.00 EUR