



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 »

Quelques extraits

Asperge de Cabannes – crémeux jaune d'œuf, basilic, jus d'asperge
Asparagus from Cabannes – egg yolk cream, basil, asparagus jus

Lisette – feuille à feuille de légume, pain brûlé, lichoïade
Mackerel – vegetable millefeuille, burnt toast, like an anchoïade

Galère de Méditerranée – herbes de Provence, sabayon, fleur de sureau
Mediterranean Mantis shrimp – Provence herbs, sabayon cream, elderflower

Pêche de Mathieu – riz de Camargue, nepeta, jus de roche
Mathieu's Mediterranean catch of the day – Camargue rice, catnip flower, rock fish jus

Agneau de Crau – olive grossane, ail noir, artichaut épineux
Crau lamb – grossane olive, black garlic, artichoke

Fraise – amande, thym citron, flouve
Strawberry – almond, lemon thyme, sweet vernal grass

Quelques douceurs

Menu « L'Essence » 190 €

Menu sans la pêche 150 €