



# 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

Fleur de courgette de Fabien – tagette, chèvre frais, courgette zéphyr  
*Zucchini flower from Fabien – marigold, fresh goat cheese, zephyr summer squash*

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*

Thon rouge de ligne – consommé Provençal  
*Line-caught bluefin tuna – Provençal broth*

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

Cerise de Cabannes – pesto de chouchous de Provence, vinaigrette au balsamique  
*Cherry from Cabannes – caramelized almond pesto, aged balsamic vinegar dressing*

**Menu « L'Essence » 190 €**

**Menu sans le thon 150 €**