



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 fenouil, chouchou d'anis vert
Mackerel – fennel millefeuille, caramelized green anise seeds

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

Rouget de roche imprégné de fougasse aux olives
Red mullet soaked in olive fougasse bread

Agneau de Crau – aubergine, jus d'agneau tomate
Lamb from Crau – eggplant, lamb jus with tomato

Pêche de Nadège et Vincent légèrement confite – extraction de pêche, agastache
Peach from Nadège and Vincent – peach extraction, hyssop flower

Menu « L'Essence » 190 €

Menu sans le rouget 150 €