



# 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 et les saveurs ensoleillées. Puisant son inspiration dans notre région emblématique, notre Chef Quentin Lailier vous invite à partager une expérience culinaire à travers son menu qui 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.

*Nestled in the heart of the Alpilles lies the essence of Provençal art de vivre - conviviality, gourmet delights and sun-kissed flavors. Drawing inspiration from our emblematic region, our Chef Quentin Lailier invites you to share a gastronomic moment through his menu which 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.*

## Menu

### Quelques extraits

Bourride d'encornet de Méditerranée au thym citron – riz Camarguais accroché  
*Mediterranean squid stew – lemon thyme, crispy caramelized Camargue rice*

La galère tout simplement  
*Mediterranean Mantis shrimp – Provence herbs*

Cèpe pas Nice  
*Porcini mushroom – panisse, savory*

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

Canard colvert à la braise – sauce de mon enfance  
*Wood-fired mallard duck – gravy from my childhood*

Figue noire au vinaigre balsamique – choucho de Provence, reine-des-prés  
*Black mission fig – balsamic vinegar, caramelized almond, meadowsweet*

### Quelques douceurs

**Menu 190 €**  
**Menu sans le Rouget 150 €**