



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

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

Menu « L'Essence » 190 €
Menu sans le Rouget 150 €