



# HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## La Table de Tourrel



Notre Chef Thomas Cavasin vous accueille à sa table et vous raconte une histoire de terroir ainsi que celle de Mathieu, notre pêcheur Camarguais, d'Aurélien, le jardinier de notre potager ainsi que de nos incontournables agriculteurs régionaux.

*Our Chef Thomas Cavasin welcomes you to his table and tells you a story of the terroir, as well as that of Mathieu, our fisherman from Camargue, Aurélien, the gardener of our vegetable garden in Eygalières, and our indispensable local farmers.*

## Menu Dégustation

### Prémices

Taureau de Camargue en tartare, huître, crème de raifort  
en option Caviar Oscietre du Château Castillonne (Hérault) 30 €

*Tartare of Camargue beef, oyster, horseradish; option Ossetra Caviar (Hérault) 30 €*

Maquereau de ligne, grillé à la flamme, consommé et tarama d'oursin

*Flame grilled Mackerel, consommé and sea urchin tarama*

Loup de Méditerranée, pomme de terre croustillante, beurre blanc d'aneth

*Mediterranean Sea bass, crispy potato, dill beurre blanc*

Canard colvert en pithiviers, condiment kaki, jus à la truffe noire du Gard

*Mallard duck pithivier, black truffle infused jus, persimmon condiment*

Tarte soufflée au chocolat, noix de Grenoble, curry de Madras

*Chocolate soufflé tart, Grenoble walnuts, Madras curry*

### Mignardises

## Menu Dégustation 170 €

Dîner du Jeudi au Samedi

Déjeuner le Dimanche (apéritif sur la terrasse panoramique)

**Réservations au +33 (0)4 84 35 07 20**  
**reservation@detourrel.com**