



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

La Table de Tourrel (Dîner du Mardi au Samedi)



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 locaux.

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

Asperges vertes de Didier Ferreint fumées à l'anis vert, blanc manger, oseille, réglisse
Green asparagus from Didier Ferreint smoked with green anise, blancmange, sorrel, loquorice

Encornet en tagliatelles, petits pois, moules, émulsion au manzanilla
Squid, snap peas, mussels, manzanilla infused emulsion

Galère de Méditerranée, bisque de carapaces, olives noires
Mantis shrimp from the Mediterranean, bisque, black olives

Pêche du jour, pressé de pomme de terre, ail noir, réduction de soupe de poisson
Daily catch of the day, pressed potato, black garlic, fish soup reduction

Agneau de Crau, morilles garnies à l'ail des ours, jus corsé au thym
Crau lamb, morels stuffed with wild garlic, thyme infused rich jus

Rhubarbe rouge de Mathieu Vermes en meringue, fleur d'oranger, vanille de Madagascar
Red rhubarb meringue, orange blossom, Madagascar vanilla

Mignardises

Menu Dégustation 190 €
Menu sans la Pêche 150 €

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