



HOTEL DE TOURREL

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

La Table de Tourrel



Notre Chef Quentin Lailier 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 Quentin Lailier invites you to his Chef's Table and tells you a 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 Dégustation

Quelques extraits

Maquereau de Méditerranée, condiment raifort, sauce lierre terrestre
Mediterranean mackerel, horseradish condiment, ground ivy sauce

Asperge verte grillée, sabayon foin et café, tuile d'écusson
Grilled green asparagus, hay and coffee sabayon, asparagus tuile

Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue, beurre blanc fleur d'acacia, vinaigre de fleurs
Trout from Isle-sur-la-Sorgue, acacia flower beurre blanc, flower-infused vinegar

Pêche du jour du Grau-du-Roi, petit-pois, réglisse, émulsion de galère
Catch of the day from Grau-du-Roi, snap pea, liquorice, mantis shrimp emulsion

Agneau de Crau au barbecue, artichaut en fleur, ail noir
Wood-fired Crau lamb, artichoke, black garlic

Fraise de Cabannes, gâteau huile d'olive, chouchole d'olive, estragon
Strawberry from Cabannes, olive oil cake, caramelized olive, tarragon

Quelques douceurs

Menu Dégustation 190 €
Menu sans la Pêche 150 €