

**ROUCE**

GEORGIANA VIOU

## **LA CHEFFE**

Georgiana VIOU

Véritable tourbillon d'exubérance et de sensibilité, solaire et audacieuse, elle s'inspire du terroir méditerranéen et des goûts de son enfance passée au Bénin pour proposer une cuisine de cœur, conviviale et vivante.

Au ROUGE, elle ajoute à ces influences les couleurs et les saveurs du territoire nîmois, élaborant des créations à découvrir au bar ou au restaurant.

## **LE CHEF PATISSIER**

François JOSSE

Champion de France du Dessert 2018 et lauréat de la promotion Passion Dessert 2023, signe des desserts à l'assiette en harmonie parfaite avec la cuisine de la cheffe.

Au ROUGE, il propose des créations esthétiques et raffinées. Une ode à la gourmandise.

## **LA SOMMELIÈRE**

Suzanne COCHRAN

*« L'envie de conjuguer un terroir, articuler une carte des vins autour des créations audacieuses et inspirées de la cuisine de Georgiana Viou. Le parti pris d'une rencontre au fil des saisons et le partage des histoires de vigneron du Gard et d'ailleurs... »*

## LA DEGUSTATION

130

L'œuf ou la poule

## LA DECOUVERTE

85

L'œuf ou la poule

Muge, agrumes et lèche de tigre

Rouget farci au boudin galabart, afintin et fenouil confit

Pélardon moussoux, poires confites au miel de fleurs et satay

Jeu de textures autour de la carotte, orange sanguine et pollen frais

Muge, agrumes et lèche de tigre

Daube de seiche à l'huile de palme, nuage de pomme de terre et gombo

Lotte rôtie du Grau du Roi, mole et blettes multicolores

Pigeon fermier, déclinaison de betteraves et pointe de poivre Sichuan

Pélardon moussoux, poires confites au miel de fleurs et satay

Jeu de textures autour de la carotte, orange sanguine et pollen frais

Opaline craquante, et pâte de cacao Taïnori cacahuète, citron bergamote et Maniguette