

**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.

## **LE SOMMELIER**

Andres SOSSA

*« Le vin d'exception est le fruit de vigneron respectueux de leur terroir, qui travaillent en harmonie avec la nature. Inspirée par la cuisine de Georgiana VIOU, notre sélection de vins reflète le terroir unique de leur origine, rendant hommage à la terre et aux mains expertes qui ont cultivé ses fruits avec soin. »*

## LA DEGUSTATION

140

Asperge blanche de pays  
Satay et poutargue

Aile de raie pochée  
Endive, piment vert et beurre blanc

Langoustine au barbecue  
Gnocchi à l'ail des ours  
Condiment gingembre

Longe de veau à la plancha  
Textures d'aubergine et Uda

Le pigeon du moment  
Le filet en trois cuissons  
Cromesquis des cuisses et cerise folfer

St-Félicien moussoux au curcuma  
Pickles de concombre et croûtons de pain

Fraises du pays Gardois  
Lait de chèvre givré et thé matcha

Chocolat fumé et praliné noisette  
Parfum de cardamome noire

## LA DECOUVERTE

90

Asperge blanche de pays  
Satay et poutargue

Aile de raie pochée  
Endive, piment vert et beurre blanc

Longe de veau à la plancha  
Textures d'aubergine et Uda

St-Félicien moussoux au curcuma  
Pickles de concombre et croûtons de pain

Fraises du pays Gardois  
Lait de chèvre givré et thé matcha

Légumes de notre exploitation à Bouillargues  
Pêche de Mathieu Chapel au Grau du Roi

Prix en € TTC - Taxes et service compris