

**ROUCE**

GEORGIANA VIOU

## **LA CHEFFE**

Georgiana VIOU

Autodidacte, elle revendique une cuisine du soleil et du cœur. La Méditerranée reste sa principale source d'inspiration, parfois ponctuée d'ingrédients venus d'ailleurs.

## **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, ses créations sont mises en œuvre par Jonathan JAILLARD, son adjoint.

## **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

## Jardin d'été

Abobo de haricots coco  
Mesclun d'herbes sauvages et gari

## LA DECOUVERTE

90

### Jardin d'été

Abobo de haricots coco  
Mesclun d'herbes sauvages et gari

### Toile Vivante

Poisson en fonction de la pêche  
Travaillé en gravelax ou à la flamme  
Labneh au gingembre, pâte de piment  
Huile de palme et tomates grillées

### Poisson ou Viande

Selon l'inspiration de la Cheffe

### St-Etienne de la vallée française

Fromage de chèvre moussoux  
Pesto de noix caramélisées et tuile Caladon

### Abricot

Autour de l'abricot du pays Gardois  
Bière noire de la Maison Globulles

### Le Mafé

Textures de carottes  
Œuf mollet et advieh  
Ecume de mafé

### Toile Vivante

Poisson en fonction de la pêche  
Travaillé en gravelax ou à la flamme  
Labneh au gingembre, pâte de piment  
Huile de palme et tomates grillées

### Retour de pêche

Travaillé selon l'inspiration de la Cheffe

### Pigeon

Pigeon du Poitou au barbecue  
Aubergine fumée

### St-Etienne de la vallée française

Fromage de chèvre moussoux  
Pesto de noix caramélisées et tuile Caladon

### Abricot

Autour de l'abricot du pays Gardois  
Bière noire de la Maison Globulles

### Chocolat et poivrons

Textures de poivron rouge grillé, framboise  
Chocolat Macaé de la maison Valrhona

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

Prix en € TTC - Taxes et service compris