

## Nos fournisseurs

Pêche  
*Mathieu Chapel*  
*Grau du Roi*

Viande  
*La ferme du Cantal*  
*Les Halles de Nîmes*

Fromage  
*Nadine & Claude*  
*Les Halles de Nîmes*

Chocolat  
*Maison Valrhona*  
*Tain l'Hermitage*

Fruits et Légumes  
*Cécile Jaumes*  
*Les Halles de Nîmes*

Cueillette  
*Mickael Fayret*  
*Omeeterra*  
*Sainte-Croix, Les Alpilles*

La liste des allergènes  
est disponible sur demande

**ROUGE**  
GEORGIANA VIOU

# DEGUSTATION

140

Oeuf mollet textures de topinambour  
Cacahuète et café

Autour du céleri  
Ail noir et cresson

Truite de Monsieur Camplo  
Hibiscus, radis et salades d'hiver

## LA CHEFFE Georgiana VIOU

Autodidacte, elle revendique  
une cuisine méditerranéenne  
parfois ponctuée d'ingrédients  
venus d'ailleurs.

Elle peut aujourd'hui compter sur  
Luka-Tao DEBENATH au poste de  
chef des cuisines pour l'épauler.

Poulpe en deux cuissons  
Riz rouge de Camargue  
Condiment poivre et gingembre

Chevreuril sur mer  
Betteraves et baies des Bataks

Brie de Meaux  
Pomme Granny Smith

Chaud-froid  
Potimarron et mandarine fumée

Chocolat Tulakalum  
Poire et cardamome vert

## LE CHEF PATISSIER François JOSSE

Champion de France du Dessert 2018, 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 JAILLIARD, son adjoint.



## LE SOMMELIER Andres SOSSA

D'origines italiennes et chiliennes, a acquis une expertise en vin grâce à une carrière basée à Londres, il a développé une profonde connaissance des vins et de leur association avec la cuisine de la cheffe.

## DECOUVERTE

95

Œuf mollet textures de topinambour  
Cacahuète et café

Poulpe en deux cuissons  
Riz rouge de Camargue  
Condiment poivre et gingembre

Chevreuril sur mer  
Betteraves et baies des Bataks

Brie de Meaux  
Pomme Granny Smith

Chaud-froid  
Potimarron et mandarine fumée

