Nos fournisseurs

Fruits et Légumes
Cécile Jaumes
Les Halles de Nîmes

Œufs
Terlabio - Vincent Griveau
Congénies

Pêche
Mathieu Chapel
Grau du Roi

Pisciculture BIO
Frederic Camplo
Le Vigan

Viande
Alazard & Roux
Tarascon

Cueillette
Michaël Fayret
Sainte-Croix

Caviar
Kaviari
Paris

Truffe
Plantin
Puyméras, Provence

Fromage
Nadine & Claude
Les Halles de Nîmes

Chocolat
Xoco
Paris

La liste des allergènes
est disponible sur demande

ROUGE

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.

DEGUSTATION
160

Œuf mollet
Brocolis, échalote
Caviar oscietre

Asperge a la flamme
Molé et lait de chèvre
Cervelle de canut

Premières Morilles de pays
Petit épeautre
Oseille et jus de favouilles

Lotte en deux cuissons
Riz rouge de Camargue
Condiment poivre, gingembre

Camargue entre terre et mer
Taureau, gambas du Grau du Roi
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillée
Roquette et radis

Pavlova
Cueillette et poire

Chocolat « Mayan Red » 100%
Tabac et grué de cacao

Prix en € TTC - Taxes et service compris

SON ÉQUIPE

En cuisine
Luka-Tao, Thomas, Charline, Loan,
Alexandre, Hugo, Msaidie

En pâtisserie
Maxime

En salle
Andres, Emma et Tristan

DECOUVERTE
110

Œuf mollet
Brocolis, échalote
Caviar oscietre

Asperges a la flamme
Molé et lait de chèvre
Cervelle de canut

Camargue entre terre et mer
Taureau, gambas du Grau du Roi
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillée
Roquette et radis

Pavlova
Cueillette et poire

Prix en € TTC - Taxes et service compris