

Nos fournisseurs

Légumes

Sylvie Cairoche
L'Étang d'Estagel

Fruits et Légumes

Cécile Jaumes
Les Halles de Nîmes

Œufs

Terlabio - Vincent Griveau
Congénies

Pêche

Mathieu Chapel
Grau du Roi

Viande

Alazard & Roux
Tarascon

Cueillette

Michaël Fayret
Sainte-Croix

Fromage

Nadine & Claude
Les Halles de Nîmes

Chocolat

Xoco
Paris

ROUGE
GEORGIANA VIUO

DEGUSTATION

160

Dans l'idée d'un petit pois à la
française
Jaune d'œuf confit

Asperge Verte à la flamme
Molé et lait de chèvre
Cervelle de canut

Bleu du Grau du Roi
fumé à froid , ragoût de fèves et
fraises fermentées

Premières Morilles de Pays
Petit épeautre
Oseille et jus de favouilles

Camargue entre Terre et Mer
Taureau, Crevette Sauvage,
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillé
Roquette et radis

Pavlova
Cueillette et fraises

Chocolat « Tuma Yellow » 70%
Miel de Nîmes et poivre blanc iodé

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.



SON ÉQUIPE

En cuisine

Luka-Tao, Thibault, Thomas,
Charline, Loan, Hugo, Msaidie et
Maxime

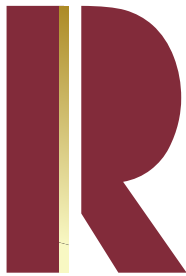
En salle

Andres, Emma, Kima, Ambrine et
Pakrash

DECOUVERTE

110

Dans l'idée d'un petit pois à la
française
Jaune d'œuf confit



Asperge Verte à la flamme
Molé et lait de chèvre
Cervelle de canut

Camargue entre Terre et Mer
Taureau, Crevette Sauvage
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillé
Roquette et radis

Pavlova
Cueillette et fraises